

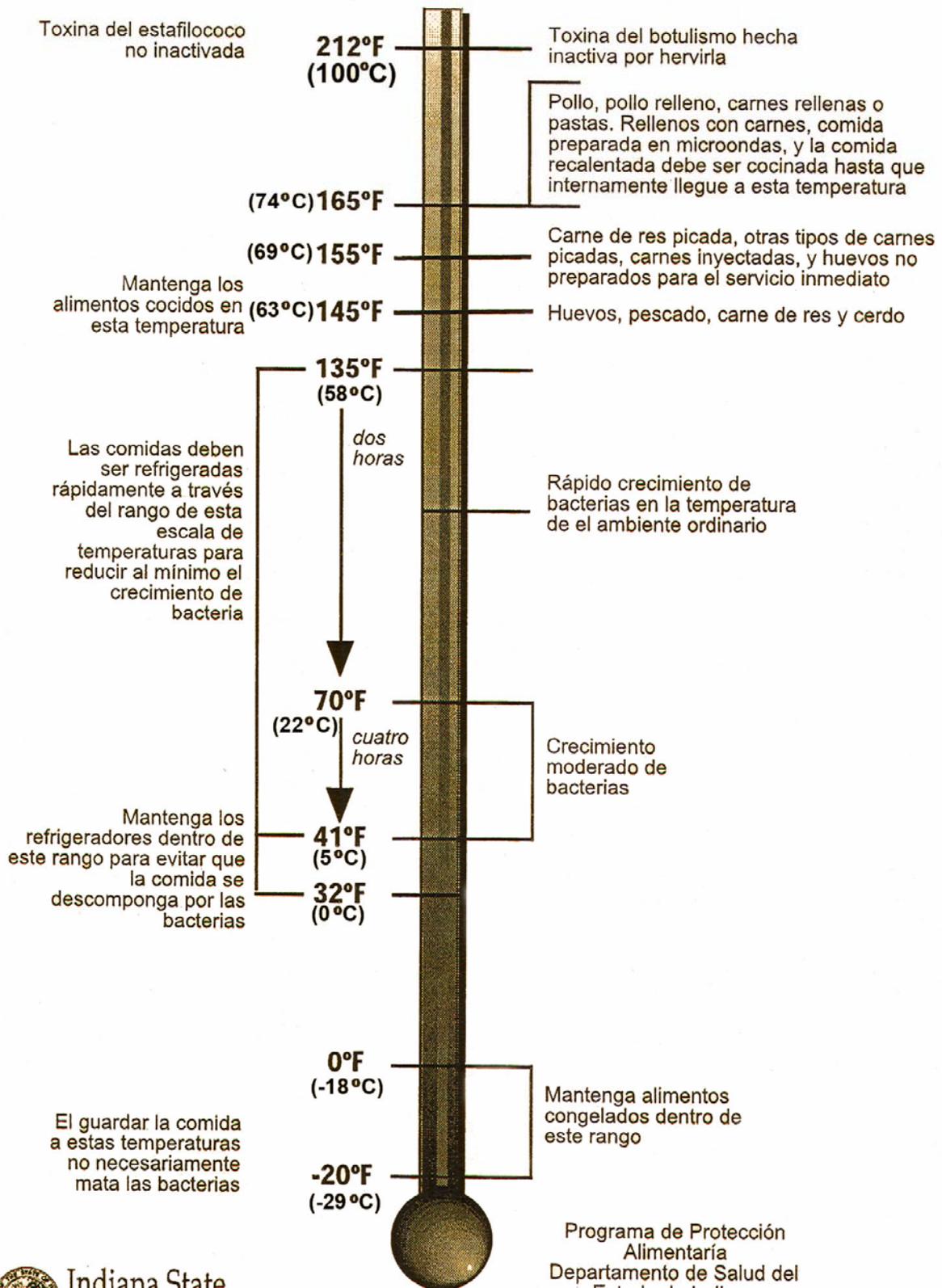
**REQUISITOS DE SANIDAD PUBLICA PARA
ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ALIMENTOS AL
POR MAYOR**

TITULO 410 IAC 7-24

Efectivo Noviembre 13 del 2004

**Departamento de Salud del Estado de Indiana
2 North Meridian Street
Indianapolis, IN 46204**

Tabla Del Control De Bacteria



Indiana State
Department of Health

Departamento de Salud del Estado de Indiana

5.26.2005

Programa de Protección
Alimentaria
Departamento de Salud del
Estado de Indiana
2 North Meridian Street
Indianapolis IN 46204
317-233-7360

INTRODUCCION

El Departamento de Salud del Estado de Indiana esta autorizado por ley para asegurar que los alimentos sean seguros, sanos e higiénicos; productos regulados que representen honestidad y alta precisión ; y estos productos sean conformes con las leyes y reglas del estado. La siguiente regla, 410 IAC 7-24, Requisitos de Sanidad Pública para Establecimientos de Venta de Alimentos al por mayor, se diseñó para proveer de conocimiento mas extenso para proteger al consumidor de alimentos contaminados y de enfermedades transmitidas a través de los alimentos.

Las enfermedades transmitidas a través de los alimentos ha sido la mayor causa de angustia en los Estados Unidos, prevención de mortalidad y peso económico. La Administración de Alimentos y Estupefacientes (FDA) 2001 Código Modelo de Alimentos calcula que 76 millones de personas se enferman por microorganismos hallados en los alimentos dando resultado a 5,000 muertes innecesarias cada año.

Para muchas de las víctimas, la enfermedad transmitida a través de los alimentos resulta en molestia o pérdida de tiempo para la persona que trabaja. Para aquellos, especialmente niños en pre-escolar, establecimiento para cuidados de salud en ancianos, y aquellos con sistema inmune perjudicados, la enfermedad transmitida a través de los alimentos es mas serio y puede ser de vida o muerte. El costo anual de la enfermedad transmitida a través de los alimentos en términos de dolor y sufrimiento, reduce la productividad, y los costos médicos se calculan en billones de dolares.

Según el Centro de Control y Prevención de Enfermedades, el brote de la enfermedad transmitida a través de los alimentos causada por la falta de manejo, ocurre mas frecuente entre el segmento de ventas al por mayor de la industria alimenticia, tales como restaurantes, mercados, colegios, campamentos, iglesias e instituciones, donde los alimentos ya preparados de antemano se provee al público para su consumo. Los patógenos virales son ahora la causa principal de estos brotes.

Es responsabilidad que se comparte por parte de la industria alimenticia y el gobierno para asegurar que el alimento que se provee al consumidor, sea sana y que no se convierta en vehículo de brotes o en transmisión de enfermedades contagiosas. Esta responsabilidad compartida, se prolonga para asegurar al consumidor que las expectativas se cumplan y que el alimento no se encuentra adulterado, preparado en un ambiente higiénico y presentado con honestidad.

Por consiguiente, las provisiones de la regla provee al sistema de prevención y manejo de seguridad designado para reducir la enfermedad transmitida a través de los alimentos, tales como asegurarse de la salud del empleado, conocimiento del supervisor, alimentos sanos, no tóxicos y equipos limpios y de fácil manejo de higiene para el requisito del local de venta de alimento al por mayor.

La regla se refiere al control de factores de riesgo identificados por el Centro deControl y Prevención de Enfermedades como contribuyentes a brotes de la enfermedades que han sido investigados y confirmados. Estos factores son de origen peligroso, de insuficiente cocción, sostenimiento inadecuado, equipo contaminado, y mala higiene personal. Mas adelante se establece de cinco (5) intervenciones claves por parte de salud pública para proteger al consumidor, específicamente, certificado de manejo de alimentos, control de salud del empleado, control de higiene en las manos como vehículo de transmisión, parametros de tiempo y temperatura para controlar patógenos, y asesoria del consumidor.

La regla es diseñada para enfatizar areas de seguridad del alimento que se consideran críticas y si no se siguen resultan en contaminación alimenticia, enfermedades u otros riesgos de salud ambiental.

Apéndice A y B exponen y entrecruzan la forma del reporte de inspección y el método apropiado de utilizar la regla tal como se relaciona a quebrantamientos de ley observados durante la inspección. El menu de categorías se enumeran como medio de entendimiento del riesgo asociado con el alto nivel de manipulación de alimentos.

En un futuro, la regla se anticipa a revisión mas frecuente con el objetivo de mantenerse al día con la ciencia y la industria de nombre. Recuerde que esta publicación no es la regla actual que aparece en el Código Administrativo de Indiana. Cada paso posible ha sido tomado para asegurar exactitud, pero si existen preguntas, entonces se recomienda que usted se refiera a esta fuente para verificación.

INTRODUCCION..	i
DEFINICIONES	1-18
DIRECCION Y PERSONAL	19-30
Sección 106..... Salud Pública protege a	19
Sección 107..... Prerequisito para el funcionamiento.....	19
Sección 108..... Acceso permitido a horas razonables luego de previo aviso.....	19
Sección 109..... Cese de manejo, reporte y reanudamiento de funcionamiento	20
Sección 110..... Requisito de planes para el manejo de instalaciones.....	20
Sección 111..... Contenidos y especificaciones para el plan de manejo de instalaciones	20
Sección 112..... Equipo de Alimentos: Certificado y Clasificación.....	21
Sección 113..... Establecimientos de Alimentos portátiles de venta al por mayor	21
Sección 114..... Discrepancia.....	21-22
Sección 115..... Contenidos del plan HACCP.....	22
Sección 116..... Prevención de riesgos en la salud: suministro por condiciones no mencionadas	22
Sección 117..... Asignación de responsabilidad de supervisión.....	22
Sección 118..... Prueba de conocimiento.....	23
Sección 119..... Funciones de la persona a cargo	23-24
Sección 120..... Responsabilidad que requiere el reportar por parte de empleados de alimentos y candidatos	24-25
Sección 121..... Restricciones y Exclusiones	25
Sección 122..... Eliminación de exclusiones y restricciones.....	26
Sección 123..... Responsabilidad, ya sea del candidato o empleado de alimentos de informar a la persona encargada	26
Sección 124..... Conseguir información: historial de enfermedad, exámen médico, y análisis de muestra.....	26-27
Sección 125..... Restricción regular de autoridad o exclusión del empleado de alimento.....	27
Sección 126..... Restricción o exclusión de autoridad.....	27
Sección 127..... Liberación del empleado de alimento de restricción o exclusión	27-28
Sección 128..... Procedimiento de higiene de manos y secado	28
Sección 129..... Cuando lavarse las manos.....	28
Sección 130..... Donde lavarse las manos	28
Sección 131..... Desinfección de manos	28-29
Sección 132..... Limpieza personal.....	29
Sección 133..... Manejo de mano y brazo.....	29
Sección 134..... Prohibido el uso de joyas.....	29
Sección 135..... Condiciones de aseo en el uso de la ropa	29-30
Sección 136..... Uso de tabaco, bebidas o alimentos.....	30
Sección 137..... Secreciones ocular, nasal y bucal	30
Sección 138..... Eficacia en el manejo del cabello	30
ALIMENTOS	31-51
Sección 139..... Condición del alimento.....	31
Sección 140..... Honesta presentación del alimento.....	31
Sección 141..... Descartar o reacondicionar alimentos no aptos para el consumo, adulterados, sin marca o contaminados.....	31
Sección 142..... Fuente alimenticia.....	31-32
Sección 143..... Alimento herméticamente sellado al vacío	32
Sección 144..... Integridad en el empaque.....	32
Sección 145..... Representación precisa del alimento empacado utilizando valores de identidad	32
Sección 146..... Etiqueta en el alimento	32-33
Sección 147..... Producto lechero y leche líquida	33
Sección 148..... Volumen lechero.....	33
Sección 149..... Huevos y productos lecheros; pasteurizados.....	33
Sección 150..... Huevos con cáscara.....	33
Sección 151..... Huevos pasteurizados; sustituto por huevos crudos y en cáscara para ciertas recetas	33-34
Sección 152..... Jugo procesado.....	34
Sección 153..... Alimento pasteurizado y prohibido	34-35

Sección 154	Pescado	35
Sección 155	Mariscos	35
Sección 156	Empaque e identificación de mariscos	35
Sección 157	Identificación de cáscara	35-36
Sección 158	Condición de la cáscara	36
Sección 159	Marisco en su recipiente original	36
Sección 160	Mantenimiento de identificación del marisco en su cáscara	36-37
Sección 161	Tanques del marisco	37
Sección 162	Eliminación del parásito	37
Sección 163	Records; creación y retención	37
Sección 164	Hongos silvestres	38
Sección 165	Animales de caza	38
Sección 166	Especificaciones en el recibimiento de temperaturas alimenticias	38
Sección 167	Aditivos	38
Sección 168	Protección de alimentos o aditivos desaprobados	39
Sección 169	Hielo	39
Sección 170	Hielo utilizado como refrigerante, mas no como ingrediente	39
Sección 171	Evitar la contaminación de las manos	39
Sección 172	Evitar la contaminación al probar	39-40
Sección 173	Empaque y desempaque de alimentos; separación, empaçado, y segregación	40
Sección 174	Almacenamiento de envases de alimento; identificación del nombre común del alimento	40
Sección 175	Lavado de frutas y vegetales	40-41
Sección 176	Almacenamiento o muestra de alimento en contacto con hielo o agua	41
Sección 177	Almacenamiento de alimento	41
Sección 178	Almacenamiento de alimento; areas prohibidas	41
Sección 179	Muestra de alimento	42
Sección 180	Condimentos; protección	42
Sección 181	Operación de servicio a uno mismo	42
Sección 182	Cocción de alimentos crudos	42-44
Sección 183	Cocinar con el horno microondas	44
Sección 184	Horno microondas	44
Sección 185	Preparación para servicio inmediato	44
Sección 186	Cocción para servicio caliente	44
Sección 187	Comida a riesgo; manejo en frio o en calor	44
Sección 188	Recalentado para manejo en calor	45
Sección 189	Comida a riesgo; enfriamiento	45
Sección 190	Métodos de enfriamiento	46
Sección 191	Comida ya preparada, comida a riesgo; fechado	46
Sección 192	Disposición a comer alimento ya preparado a riesgo; fechado	47
Sección 193	Tiempo como controlador de salud pública	47
Sección 194	Confidencialidad de secretos comerciales	47
Sección 195	Criterio de empaque de oxígeno reducido	48
Sección 196	Consumo de alimentos crudos de origen animal	48-49
Sección 197	Tiempo y temperatura en alimentos congelados	49
Sección 198	Comida potencialmente a riesgo: descuido	49
Sección 199	Descongelamiento	49-50
Sección 200	Contacto de alimentos con equipo o utensilios	50
Sección 201	Comida devuelta; servicio o venta	50
Sección 202	Segregación de mercancía averiada	50
Sección 203	Preparación de alimentos	50
Sección 204	Diversas fuentes de contaminación	51

EQUIPOS, UTENSILIOS, ROPA, ARTICULOS DE UN SOLO USO Y SERVICIO INDIVIDUAL..... 52-78

Sección 205	Características de utensilios y superficies de contacto	52
Sección 206	Molde de hierro fundido, uso limitado	52
Sección 207	Plomo en utensilios de cerámica, de china y cristal: uso limitado	52
Sección 208	Cobre; uso limitado	53
Sección 209	Metal galvanizado; uso limitado	53

Sección 210	Uso limitado de esponjas	53
Sección 211	Uso limitado de aleación de plomo	53

Sección 212	Uso limitado de soldadura de plomo	53
Sección 213	Uso limitado de madera	53
Sección 214	Equipo de alimentos y superficies cortantes	54
Sección 215	Uso limitado de capas no adhesivas	54
Sección 216	Superficies sin contacto	54
Sección 217	Dureza y Solidez de equipos y utensilios	54
Sección 218	Reparo y ajuste apropiado de equipos	54
Sección 219	Uso limitado de rosca en "V"	54
Sección 220	Filtro de aceite caliente	55
Sección 221	Placa de protección	55
Sección 222	Equipos de apertura y cierre de deflectores	55
Sección 223	Caja de cambio, marca y a prueba de goteo	55
Sección 224	Separación de bebidas embotelladas	55
Sección 225	Separación de unidad del condensador	55
Sección 226	Drenaje de equipo de compartimiento	56
Sección 227	Equipo fijado, espacio y sello	56
Sección 228	Equipo fijado; elevación y sello	56
Sección 229	Limpieza de superficies en contacto	56-57
Sección 230	Equipo CIP	57
Sección 231	Limpieza de abrelatas	57
Sección 232	Limpieza de superficies sin contacto	57
Sección 233	Utensilios al consumidor	57-58
Sección 234	Utensilios en uso; entre uso y almacenamiento	58
Sección 235	Buen calibre y reparación	58
Sección 236	Uso limitado de servilletas y ropa blanca	58
Sección 237	Ropa blanca limpia	58
Sección 238	Almacenamiento de ropasucia	58
Sección 239	Equipo, utensilios y ropa blanca	59
Sección 240	Características de materiales utilizados en un solo servicio y artículos de uso único	59
Sección 241	Artículos de un solo uso de uso indispensable	59
Sección 242	Uso limitado de artículos de un solo uso	59
Sección 243	Artículo de un solo uso	59-60
Sección 244	Almacenamiento prohibido	60
Sección 245	Limpieza con un paño; uso bajo un propósito	60
Sección 246	Uso limitado de guantes	60-61
Sección 247	Recargo de retornables	61
Sección 248	Retornables; limpieza para volver a recargar	61
Sección 249	Limpieza de vajilla para segundas raciones y recargos	62
Sección 250	Manejo de utensilios de cocina y vajilla	62
Sección 251	Manejo de utensilios de cocina limpios y sucios	62
Sección 252	Protección a la vajilla	62
Sección 253	Dureza y solidez de medidas de temperatura de alimentos	62
Sección 254	Precisión en la medida de temperatura	62-63
Sección 255	Precisión en la medida del ambiente, aire y agua	63
Sección 256	Función de medida de la temperatura	63
Sección 257	Mecanismos de control de temperatura	63
Sección 258	Mecanismos de medida de la temperatura; manual de mercancías	63-64
Sección 259	Enfriamiento, calentamiento y capacidad de sostenimiento	64
Sección 260	Comida ambulante de alto riesgo; plataforma a cierre	64
Sección 261	Repartición de equipo; protección y equipo de alimento	64
Sección 262	Máquina expendedora; clausura de venta en plataforma	64-65
Sección 263	Abrelatas en máquinas expendedoras	65
Sección 264	Máquinas expendedoras; cierre automático	65
Sección 265	Máquinas expendedoras; desgaste de productos líquidos	65
Sección 266	Máquinas expendedoras; puertas y aperturas	66
Sección 267	Protección por encima de todo en ventas ambulatorias	66
Sección 268	Medios eléctricos en máquinas expendedoras	66

Sección 269	Requisitos para equipos para lavar bodegas	66
Sección 270	Manual para lavado de bodegas; requisitos para el compartimiento del lavamanos	66-67
Sección 271	Manual del equipo de lavado de bodegas: calentador y canecas	67
Sección 272	Equipo de lavado de bodegas: soluciones de limpieza	67

Sección 273	Manual del equipo de lavado de bodegas; temperatura de solución de lavado	67
Sección 274	Manual del equipo de lavado de bodegas; temperaturas del agua caliente para desinfección	67
Sección 275	Manual del equipo de lavado de bodegas; desinfección química utilizando detergentes-desinfectantes	67
Sección 276	Lavado: procedimientos alternativos para equipo de lavado de bodegas manual	68
Sección 277	Equipo de lavado de bodegas; instrumentos para medir la presión	68
Sección 278	Máquinas de lavado de bodegas; lista de especificaciones de la planche de operación	68
Sección 279	Máquinas de lavado de bodegas; deflectores internos	68
Sección 280	Máquinas de lavado de bodegas; instrumentos medidores de temperatura	68
Sección 281	Máquinas de lavado de bodegas; dispensador automático de detergente y desinfectante	68-69
Sección 282	Máquinas de lavado de bodegas; instrumento de flujo de presión	69
Sección 283	Máquinas de lavado de bodegas; instrucciones de operación del fabricante	69
Sección 284	Máquinas de lavado de bodegas; temperatura de solución de lavado	69
Sección 285	Máquinas de lavado de bodegas; temperatura del agua caliente para desinfección	69-70
Sección 286	Máquinas de lavado de bodegas; presión de desinfección	70
Sección 287	Máquinas de lavado de bodegas; cargado de elementos sucios	70
Sección 288	Lavamanos de lavado de bodegas y tablas de drenaje; auto-drenaje	70
Sección 289	Escurrideros	70
Sección 290	Equipo de lavado de bodegas; frecuencia de limpieza	70
Sección 291	Soluciones desinfectantes; planes de análisis	70
Sección 292	Equipos de lavados de bodegas; agentes limpiadores	71
Sección 293	Lavamanos y máquinas para lavado de bodegas; limitaciones de uso	71
Sección 294	Equipo manual y mecánico para el lavado de bodegas; desinfección química, temperatura, ph, concentración y dureza	71-72
Sección 295	Equipos, superficies de contacto de alimento, superficies de contacto de no alimentos, y utensilios	72
Sección 296	Equipos, superficies de contacto de alimentos y utensilios; frecuencia de limpieza	72-73
Sección 297	Frecuencia de limpieza de las superficies en contacto con alimentos no-potencialmente peligrosas	73
Sección 298	Elementos para cocinar y hornear	73
Sección 299	Limpieza seca	74
Sección 300	Pre-limpieza	74
Sección 301	Limpieza húmeda	74
Sección 302	Procedimientos de enjuague	74-75
Sección 303	Limpieza y desinfección de superficies en contacto con los alimentos	75
Sección 304	Equipo y utensilios; requisitos para el secado al aire libre	75
Sección 305	Sistemas de ventilación; filtros	75
Sección 306	Sistemas de ventilación; prevención de goteo	75
Sección 307	Sistemas de ventilación; adecuación	76
Sección 308	Diseños de calefacción, ventilación, y sistemas de ventilación de aire acondicionado	76
Sección 309	Ventilación mecánica	76
Sección 310	Sistemas de limpieza de ventilación	76
Sección 311	Lavadora y secadora	76
Sección 312	Especificaciones para lavandería	77
Sección 313	Lavado mecánico	77
Sección 314	Uso de cuartos de lavandería	77
Sección 315	Equipos, lavadoras, secadoras y gabinetes de almacenamiento	77-78
Sección 316	Paños de secar; sitios de secado al aire libre	78
Sección 317	Lubricantes para superficies en contacto con alimentos	78
Sección 318	Protección de equipos	78
Sección 319	Equipos de manipulación de casos; movimiento	78

AGUA, TUBERIA Y DESPERDICIOS7 9-92

Sección 320	Depósitos de agua	79
Sección 321	Systemas de desinfección y drenaje	79
Sección 322	Diseño, construcción e instalación de sistemas aprobados de tuberías y superficies higiénicas	79

Sección 323	Material aprobado para sistemas de tubería	79
Sección 324	Sistemas de tubería en buen estado de mantenimiento	79
Sección 325	Agua de bebida embotellada	80
Sección 326	Agua no-consumible	80
Sección 327	Muestras de agua	80
Sección 328	Reporte de muestras de agua	80
Sección 329	Capacidad	80
Sección 330	Presión de agua	80

Sección 331 Sistema de distribución de agua, envío y retención	80-81
Sección 332 Fuentes alternas de agua	81
Sección 333 Unidades de hielo; separación de drenajes	81
Sección 334 Prevención de sobreflujo de sifón; espacio de aire	81
Sección 335 Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; diseño estandar	81
Sección 336 Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; cuando se necesite	81
Sección 337 Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; carbonador	82
Sección 338 Elemento para prevenir el sobreflujo del sifón; ubicación.....	82
Sección 339 Prohibición de conexiones cruzadas.....	82
Sección 340 Elementos acondicionadores de agua; diseño	82
Sección 341 Elementos acondicionadores de agua; ubicación	82
Sección 342 Sitio para lavado de las manos; temperature de agua y flujo.....	82
Sección 343 Lavamanos; número y capacidades	83
Sección 344 Sitio para lavado de manos; ubicación	83
Sección 345 Sitio para lavado de manos; mantenimiento.....	83
Sección 346 Disponibilidad de jabón para las manos	83
Sección 347 Provisión de secador de manos.....	83
Sección 348 Restrciones y elementos para limpieza de manos	84
Sección 349 Recipientes para recolectar toallas sucias	84
Sección 350 Sanitario y orinales	84
Sección 351 Papelera para el baño; cubierta.....	84
Sección 352 Baños cubiertos.....	84
Sección 353 Acceso a baños.....	84
Sección 354 Disponibilidad de papel higiénico	84
Sección 355 Lavamanos	85
Sección 356 Cita para inspección y sevicio de los elementos de sistema de aguas	85
Sección 357 Reserva de agua para vaporizadores; limpieza.....	85
Sección 358 Carrotanque de agua y materiales para el tanque de agua de las ventas ambulantes de alimentos	85
Sección 359 Sistema cerrado; drenaje de ducha	85-86
Sección 360 Puerto de inspección y limpieza; protección y seguridad	86
Sección 361 Rosca tipo "V"; limitaciones de uso.....	86
Sección 362 Tanque de ventilación; protegido	86
Sección 363 Entrada y salida; drenaje de ducha	86
Sección 364 Manguera; construcción e identificación.....	86
Sección 365 Filtro; aire comprimido.....	87
Sección 366 Cubierta o elemento de protección.....	87
Sección 367 Entrada de agua del vehículo de venta ambulante de alimento	87
Sección 368 Sistema de drenaje y desinfección.....	87
Sección 369 Uso de bomba de agua o manguera; prevención de sobreflujo del sifón.....	87
Sección 370 Protección de entrada y salida y acople de manguera.....	87
Sección 371 Tanque de agua, bomba, y uso de manguera.....	87
Sección 372 Tanque séptico del vehículo de venta ambulante de alimentos; capacidad y drenaje	88
Sección 373 Remover desechos del vehículo de venta ambulante de alimentos	88
Sección 374 Establecimiento de sistemas de drenaje	88
Sección 375 Conversión de desechos orgánicos.....	88
Sección 376 Sistema aprobado para disposición de desechos orgánicos	88
Sección 377 Conexión directa, prohibición.....	88-89
Sección 378 Trampa de grasas	89
Sección 379 Tanque de retención de drenaje de desechos.....	89
Sección 380 Desechos de otros líquidos y aguas lluvia.....	89
Sección 381 No deseables, reciclaje y desechables; area de almacenamiento interno.....	89

Sección 382 Superficie para almacenamiento externo;rehuso, reciclaje y restituibles	89
Sección 383 Almacenamiento externo; rehuso, reciclaje y restituible	89
Sección 384 Contenedores	89-90
Sección 385 Contenedores externos.....	90
Sección 386 Areas de almacenamiento cuartos y contenedores; capacidad y disponibilidad	90
Sección 387 Elementos e implementos de limpieza	90

Sección 388	Áreas de almacenamiento, máquinas de cambio, contenedores y unidades de manipulación de desecho; ubicación	90-91
Sección 389	Almacenamiento de rehuso, reciclaje y restituibles	91
Sección 390	Áreas de almacenamiento, encerrados y contenedores; buena reparación	91
Sección 391	Prohibición de almacenamiento externo	91
Sección 392	Contenedores cubiertos	91
Sección 393	Uso de tapones de drenaje	91
Sección 394	Mantenimiento de área de rehuso y encerramiento	92
Sección 395	Limpieza de contenedores	92
Sección 396	Frecuencia	92
Sección 397	Contenedores o vehículos	92
Sección 398	Establecimiento comunitario o individual	92

ESTABLECIMIENTOS FISICOS..... 93-101

Sección 399	Características de los materiales para áreas internas de construcción y reparación	93
Sección 400	Características de los materiales para áreas externas de construcción y reparación	93
Sección 401	Instalación y restricción de tapetes	93-94
Sección 402	Disponibilidad de limpieza de pisos paredes y techos	94
Sección 403	Disponibilidad de limpieza de pisos paredes y techos relacionados con líneas de servicio	94
Sección 404	Disponibilidad de limpieza de las uniones de pisos y paredes; cubiertos o sellados	94
Sección 405	Limpieza de pisos; métodos sin polvo	94-95
Sección 406	Tapetes y coberturas para cubrir el piso	95
Sección 407	Recubrimiento de paredes y techo	95
Sección 408	Uniones de pared y techo	95
Sección 409	Exposición de soportes, uniones y plataforma entre pared y techo	95
Sección 410	Funcionamiento de los bombillos y sus coberturas	95
Sección 411	Intensidad luminosa	96
Sección 412	Diseño e instalación para elementos de control de insectos	96
Sección 413	Protección de aperturas al exterior	96
Sección 414	Barreras de protección en las paredes y techos externos	97
Sección 415	Control de plagas	97
Sección 416	Remoción de pájaros, insectos, roedores y otras plagas muertos o atrapados	97
Sección 417	Designar áreas para cambio de vestimenta y lockers	97
Sección 418	Áreas designadas para empleados	97-98
Sección 419	Restricción y almacenamiento de medicinas	98
Sección 420	Medicinas refrigeradas; almacenamiento	98
Sección 421	Almacenamiento de implementos para primeros auxilios	98
Sección 422	Almacenamiento de otros productos de uso personal	98
Sección 423	Casas privadas y áreas para vivir y dormir; uso prohibido	99
Sección 424	Separación de áreas de vivienda o dormitorios	99
Sección 425	Almacenamiento de herramientas	99
Sección 426	Mantenimiento en la propiedad de artículos innecesarios y basura	99
Sección 427	Cobertura para proteger las áreas de servicio externo	99
Sección 428	Angulo de drenaje en las áreas externas asignadas para caminar y conducir	99
Sección 429	Áreas externas restringidas; grado de curvatura del drenaje	100
Sección 430	Reparación de propiedad, estructuras y anexos	100
Sección 431	Estructuras físicas; restricciones y frecuencia de limpieza	100
Sección 432	Herramientas de mantenimiento de limpieza y prevención de contaminación	100
Sección 433	Traperos para secar	100
Sección 434	Limitaciones de materiales absorbentes en pisos	100
Sección 435	Prohibido manipular animales	101
Sección 436	Animales prohibidos	101

Sección 437 Identificación de la información de los contenedores originales 102

Sección 438 Contenedores de trabajo; nombre común 102

Sección 439 Separación de venenos y materiales tóxicos 102

Sección 440 Restricción de venenos y materiales tóxicos 102

Sección 441 Condiciones de veneno o uso de materiales tóxicos 102-103

Sección 442 Contenedores de venenos o material tóxicos 103

Sección 443 Desinfectantes; criterio 103

Sección 444 Químicos para lavar frutas y vegetales; criterio 103

Sección 445 Aditivos para agua hervida; criterio 103

Sección 446 Agentes secantes; criterio 103-104

Sección 447 Contacto incidental de alimentos con lubricantes 104

Sección 448 Uso restringido de pesticidas; criterio 104

Sección 449 Estaciones para atraer roedores 104

Sección 450 Uso de polvos para seguimiento, control de plagas y monitoreo..... 104

Sección 451 Separación de almacenamiento y mostrador de venenos o materiales tóxicos 104-105

Sección 452 Incorporación de referencias 105

APENDICE A **106-107**

APENDICE B **108**

INDICE **110-119**

Valores sanitarios para el funcionamiento de establecimientos de venta de alimento al público

410 IAC 7-24-1 Aplicabilidad

Sec. 1. Las definiciones en esta regla se aplica en toda la regla.

DEFINICIONES

Sections/ Secciones 2 a 105

410 IAC 7-24-2 “Alimentos ácidos” significa

Sec. 2. “ Alimentos ácidos” significa alimentos que tienen un pH natural de 4.6 o menor.

410 IAC 7-24-3 “Alimentos acidificantes” significa

Sec. 3. (a) “ Alimentos acidificantes” significa alimentos que son poco ácidos en los cuales el ácido o alimento ácido es adicionado. El término incluye pero no se limita a:

- (1) frijoles;
- (2) pepinos;
- (3) repollo;
- (4) alcachofas;
- (5) coliflor;
- (6) pudines;
- (7) pimentones;
- (8) frutas tropicales; y
- (9) pescado;

solo o en combinación. Estos alimentos tienen un aw mayor a ochenta y cinco centésimas (0.85), un equilibrio de pH de 4.6 o menor, y que puede denominarse como pepinillo, como “pepinillo de coliflor”.

(b) El término no incluye:

- (1) bebidas acarbonatadas;
- (2) mermeladas;
- (3) gelatinas;
- (4) preservativos; y
- (5) alimentos ácidos;

incluyendo aquellos alimentos valorizados y alimentos aliñados no valorizados y condimentos que contienen pequeñas porciones de alimento bajo en acidez y con un resultado de un equilibrio de pH que no específicamente difiere de aquel alimento ácido o predominantemente ácido, y alimentos almacenados, distribuidos y de venta que están bajo refrigeración.

410 IAC 7-24-4 “Adulterado” significa

Sec. 4. “ Adulterado” el significado se encuentra de IC 16-42-1 a IC 16-42-4.

410 IAC 7-24-5 “Aprobado” significa

Sec. 5. “ Aprobado” significa que se acepta bajo las normas que determinan la conformidad con principios, ensayos, y valores generalmente reconocidos que protegen a la salud pública.

410 IAC 7-24-6 “aw” significa

Sec.6. “aw” se define como la actividad del agua como sigue:

- (1) Medida del alimento libre de humedad.
- (2) El cociente de la sustancia de la presión del vapor de agua dividido por la presión del vapor de agua pura bajo la misma temperatura.
- (3) Indicado bajo el símbolo aw.

410 IAC 7-24-7 “Bebida” significa

Sec. 7. “ Bebida” significa líquido a beber, incluyendo el agua.

410 IAC 7-24-8 “ Agua embotellada” significa

Sec. 8. “Agua embotellada” significa agua sellada en botella, empaque u otro contenido y que es ofrecido bajo venta al público para consumo humano, incluyendo agua mineralizada enbotellada.

410 IAC 7-24-9 “Funda” significa

Sec. 9. “Funda” significa un contenedor tubular para salchichas hecho de material natural o artificial (sintético).

410 IAC 7-24-10 “Abastecimiento” significa

Sec. 10. “Abastecimiento” significa el preparar alimentos aprobados por el establecimiento de venta al público y que puede incluir el transporte de alimentos para servicio o consumo en otro sitio.

410 IAC 7-24-11 “ Número certificado” significa

Sec. 11. “ Número certificado” significa una combinación única de letras y números asignados bajo la autoridad de control de mariscos hasta un comerciante de moluscos de acuerdo a las provisiones del Programa de Higiene Nacional de Mariscos.

410 IAC 7-24-12 “CFR” significa

Sec. 12. “CFR” significa Código de Reglas Federales.

410 IAC 7-24-13 “ CIP” significa

Sec. 13. “CIP” significa limpieza en el lugar ya sea en círculo o bajo medios mecánicos de flujo o por un sistema de tubo con solución detergente, agua rinse, y solución higiénica en o sobre equipos de superficies que requieran limpieza, tales como el método utilizado, en parte, para limpiar y desinfectar la máquina de postres congelados. El término no incluye la limpieza de equipo, tales como sierras, rebanadoras, o mezcladoras, que están sujetas a limpieza manual sin que tenga que utilizar el sistema CIP.

410 IAC 7-24-14 “Color aditivo” significa

Sec. 14. “ Color aditivo” el significado se encuentra en la Sección 201 (t) y 21 CFR 70 del Acta Federal de Alimento, Droga y Cosméticos.

410 IAC 7-24-15 “Conminuta” significa

Sec. 15. “Conminuta” significa el reducir el tamaño ya sea por métodos, incluyendo el picar, deshacer, moler. El término incluye lo siguiente:

(1) Productos lácteos o de mar que son reducidos en tamaño , reestructurados o renovados, tales como los siguientes:

(A) Bolas de pescado

(B) Gyros

(C) Carne molida

(D) Salchicha

(2) Una mezcla de dos (2) o mas tipos de carne que ha sido reducido en tamaño y combinado, tales como salchichas hechas de dos (2) o más carnes.

410 IAC 7-24-16 “Comisionar” significa

Sec. 16. “Comisionar” significa un establecimiento de banquete registrado, restaurante, o establecimiento de venta de alimento al público en el que el alimento, contenedores de alimentos, o mercancía de alimento son:

- (1) mantenidos;
- (2) manipulados;
- (3) preparados;
- (4) empacados; o
- (5) almacenados;

en los cuales las comidas provistas se sirven a establecimientos de venta al público o son servidas con carro de mercado.

410 IAC 7-24-17 “ Brote de enfermedad confirmado” significa

Sec. 17. “Brote de enfermedad confirmado” significa un brote de enfermedad de origen alimenticio en el cual el análisis de laboratorio de la muestra identifica el agente causal y el análisis epidemiológico implicado nos determina que es el alimento el causante de la enfermedad.

410 IAC 7-24-18 “ Consumidor” significa

Sec. 18. “ Consumidor” significa una persona que es miembro del público quien:

- (1) toma posesión del alimento;
- (2) no se encuentra operando en la planta de funcionamiento o establecimiento de venta de alimento al público y
- (3) no ofrece el alimento para la reventa.

410 IAC 7-24-19 “Corrosión -resistente al material” significa

Sec. 19. “Corrosión-resistente al material” significa un material que mantiene las características de higiene aceptable bajo frecuencia prolongada del alimento en contacto, el uso normal de compuestos y soluciones higiénicas y otras condiciones del uso ambiental.

410 IAC 7-24-20 “ Punto crítico de control” significa

Sec. 20. “Punto crítico de control” significa el punto o procedimiento en un sistema específico de alimento donde la pérdida de control pueda resultar en un riesgo de salud inaceptable.

410 IAC 7-24-21 “Artículo crítico” significa

Sec. 21. “ Artículo crítico” significa una parte de esta regla que si no se cumple puede resultar en una violación que conllevaría a contaminación alimenticia, enfermedad o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-22 “Limite crítico” significa

Sec. 22. “ Limite crítico” significa el mínimo o máximo valor en el que el parametro físico, biológico o químico deben ser controlados a un punto crítico de control para disminuir el riesgo de peligro de salud en el alimento.

410 IAC 7-24-23 “Departamento” significa

Sec. 23. “ Departamento” significa el departamento de salud del estado de Indiana o el representante autorizado.

410 IAC 7-24-24 “Declaración” significa

Sec.24. “Declaración” significa un informe escrito que claramente identifica el alimento de origen animal que son, o en su orden,

crudos, sin cocinar, o no han sido procesados para eliminar patógenos en su integridad, o artículos que contengan un ingrediente que sea crudo, sin cocción, o que no han sido procesados para eliminar patógenos en su integridad.

410 IAC 7-24-25 “ Agua de beber” significa

Sec.25. (a) “Agua de beber” significa agua que cubre los requerimientos de 327 IAC 8.

(b) El termino se conoce tradicionalmente como agua potable.

(c) El termino incluye agua, excepto donde el termino signifique que el agua no es potable, tales como:

- (1) Agua hervida.
- (2) Agua dura.
- (3) Aguas lluvia.
- (4) Agua de desecho.
- (5) Agua no apta para el consumo humano.

410 IAC 7-24-26 “Area de almacenamiento seco” significa

Sec.26. “Area de almacenamiento seco” significa el area o cuarto designado para el almacenamiento de alimentos en volumen empacados y mercancías que no son de peligro tales como artículos de servicio unico.

410 IAC 7-24-27 “Facilmente de limpiar” significa

Sec.27. “Facilmente de limpiar” significa una superficie que:

- (1) efectivamente permita el remover el sucio bajo metodos normales de limpieza;
- (2) depende del material, diseno, construcción e instalación de superficie; y
- (3) varia con con la superficie de acuerdo al agente toxigénico o patógeno u otros contaminantes de acuerdo a las superficies aprobadas para el proposito de uso o empleo.

(a) en diferentes situaciones en el que el grado de limpieza se requiera, tales como:

- (1) superficie de hierro sin mancha apropiadamente adaptada para la preparación de alimento opuesta a la falta de hierro sin mancha para ser utilizado en pisos y mesas para el consumo humano; o
- (2) la necesidad de uso de otro tipo de adición accesoria para la limpieza de cocinas opuesta al accesorio o adición decorativa para el area de consumo humano.

(b) el término incluye una adición al criterio que sea capaz de limpiar facilmente la superficie como se explica en la subsección (a).

410 IAC 7-24-28 “Facilmente de mover” significa

Sec. 28. “ Facilmente de mover” significa que sean

- (1) portátiles, fundidora, deslizadora o rodillos, o que sean provistos de medios como equipos que sean seguros y de fácil manejo de limpieza; y

(2) teniendo;

- (A) ninguna conexión;
- (B) un suplente que se pueda conectar y desconectar rápidamente; o
- (C) una línea de conexión flexible con suficiente longitud que permita el equipo moverse para fácil limpieza incluyendo areas adyacentes.

410 IAC 7-24-29 “Empleado” significa

Sec. 29. “Empleado” significa alguno de los siguientes:

- (1) La persona encargada.
- (2) La persona encargada con responsabilidades de supervisar.

- (3) La persona de la nómina de pago.
- (4) Un miembro de la familia.
- (5) Un voluntario.
- (6) Una persona que trabaja bajo un contrato.
- (7) Cualquier otra persona que trabaja en la venta de alimento al público y al por mayor.

410 IAC 7-24-30 “EPA” significa

Sec. 30. “EPA” significa Agencia Protectora de Salud Ambiental de los Estados Unidos.

410 IAC 7-24- 31 “Equipo” significa

Sec.31. (a) “Equipo” significa un artículo que se utiliza para funcionamiento de un establecimiento de venta al por mayor, tales como;

- (1) Un congelador.
- (2) Un molidor.
- (3) Una cubierta.
- (4) Máquina de hacer hielo.
- (5) Plancha para la carne.
- (6) Una mezcladora.
- (7) Horno.
- (8) Un refrigerador facil de alcanzar.
- (9) Una báscula.
- (10) Un lavamanos.
- (11) Una cortadora.
- (12) Una estufa.
- (13) Una mesa.
- (14) Un método para medir la temperatura del ambiente.
- (15) Una máquina expendedora.
- (16) Una máquina de lavado.

(b) El término no incluye artículos utilizados para el manejo o almacenamiento de grandes cantidades de alimentos empacados que se reciben de un proveedor en envolturas o en cajas, tales como;

- (1) Implementos de carga y descarga de un camion.
- (2) Elevador de carga.
- (3) Carretillas.
- (4) Paletas.
- (5) Rejillas.
- (6) Varaderas.

410 IAC 7-24-32 “Excluir” significa

Sec. 32. “Excluir” significa el prevenir que una persona trabaje como empleado de alimento o que se le prevenga la entrada a una establecimiento de venta de alimento al por mayor en aquellas areas abiertas para el público.

410 IAC 7-24-33 “Pescado” significa

Sec. 33. (a) “Pescado” significa fresco o de mar, crustaceos, todo molusco y otro tipo de vida acuática, tales como;

- (1) caimanes;
- (2) sapos;
- (3) tortugas acuaticas;
- (4) aguamalas;
- (5) holoturianos
- (6) erizo de mar; y
- (7) huevos de ciertos animales;

otros que no sean de mamíferos o pájaros, si la intención es de consumo humano.

(b) El término significa que sea derivado deun producto alimenticio para consumo humano en su totalidad o parte de el, incluyendo pescado que ha sido procesado de alguna manera.

410 IAC 7-24-34 “Alimento” significa

Sec. 34. “Comida” significa

- (1) Artículos utilizados para el alimento, bebidas, confites, o condimentos que sean simples, mezclados o compuestos.
- (2) Sustancias o ingredientes utilizados en la preparación de los artículos descritos en la subdivisión (1).

410 IAC 7-24-35 “Aditivos” significa

Sec. 35. “Aditivo” tiene el significado establecido en la Sección 201 (s) y 21 CFR 170 y en el Acta de Alimento Federal, Drogas y Cosméticos.

410 IAC 7-24-36 “Brote de infección de origen alimenticio” significa

Sec.36. (a) “Brote de infección de origen alimenticio” significa un incidente, excepto como se especifica en la subsección (b) en la cual:

- (1) existe una incidencia de dos(2) o mas casos de la misma enfermedad resultante de consumir alimento común y corriente;
y
 - (2) análisis epidemiológicos que impliquen que el alimento es el causal de la enfermedad.
- (b) El término incluye un caso de enfermedad de botulismo o de envenenamiento químico.

410 IAC 7-24-37 “Superficie en contacto con alimentos” significa

Sec.37. “Superficie en contacto con alimento” significa una superficie o utensilio:

- (1) en el cual el alimento esta en contacto; o
- (2) en el cual el alimento puede drenar, gotear o salpicar al alimento o a la superficie normalmente en contacto con el alimento.

410 IAC 7-24-38 “ Empleado de alimentos” significa

Sec.38. “Empleado de alimentos” significa aquella persona que trabaja con el alimento, equipo o utensilios para el alimento o superficies de contacto con el alimento.

410 IAC 7-24 39 “ Planta para el procesamiento de alimento” significa

Sec. 39. (a) “ Planta para el procesamiento de alimentos” significa una operación comercial, tales como:

- (1) Un establecimiento de alimento al por mayor bajo la ley IC 16-42-5 Y 410 IAC 7-21;
 - (2) Una operación diaria bajo la regla IC 15-2.1-23 Y 345 IAC 8; y
 - (3) Manejo de carne y aves bajo la regla IC 15-2.1-24;
- que fabrica, empaca, rótula, o almacena alimentos para consumo humano y no provee alimento directamente al consumidor.

(b) El termino no incluye un establecimiento de alimento de ventar al por mayor como se define en la seccion 79 de esta regal.

410 IAC 7-24-40 “Animales de caza” significa

Sec. 40. “ Animales de caza” significa productos del animal que son para alimento, que no están:

- (1) bajo la regla IC 15-2.1-24;
- (2) pescado como se define en la sección 33 de esta regla; y
- (3) poseídos y que esten violando la regla federal o del estado.

410 IAC 7-24-41 “Uso general de pesticida” significa

Sec.41. “Uso general de pesticida” significa un pesticida que no es clasificado por el EPA y de uso restringido como se especifica en 40 CFR 152.175.

410 IAC 7-24-42 “Norma Grado A” significa

Sec. 42. “ Norma Grado A” significa los requisitos del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos y Administración de Droga y Alimento (FDA) Decreto de Leche Pasteurizada y Condensada Grado A y Leche en polvo, que compagenen con productos de la leche,

leche en polvo y ciertos fluidos.

410 IAC 7-24-43 “ Plan HACCP “ significa

Sec. 43. “ plan HACCP” se refiere a un documento en escrito que describe los procedimientos convencionales para seguir los principios del Punto de Control Crítico de Análisis de Riesgo desarrollados por el Comité de Consejería Nacional bajo el Criterio Microbiológico de Alimentos.

410 IAC 7-24-44 “Riesgo” significa

Sec.44. “Riesgo” se define como una propiedad física, química o biológica que puede causar un riesgo inaceptable para la salud humana.

410 IAC 7-24-45 “ Herméticamente sellado” significa

Sec. 45. “Herméticamente sellado” se define como el recipiente designado y con la intención de que sea seguro contra la entrada de microorganismos y, en el caso de alimentos enlatados con bajo contenido ácido, para mantener la esterilidad comercial de sus contenidos después del proceso.

410 IAC 7-24-46 “Población con alta susceptibilidad” significa

Sec. 46. “ Población con alta susceptibilidad” se define como el grupo de personas que son mas propensas que otras, de experimentar enfermedades de origen alimenticio porque son:

- (1) Ancianos de sesenta y cinco (65) años de edad y que se encuentran en el hospital o inmunosupresos;
- (2) Niños en edad de preescolar en establecimientos que proveen cuidado, tales como el centro de cuidado de niños; o
- (3) Niños de nueve (9) años o de menor edad en el colegio o en cuidado de establecimiento para niños donde se sirven jugos.

410 IAC 7-24-47 “Riesgo de salud inminente” significa

Sec. 47. “Riesgo de salud inminente” se define como la amenaza principal o peligro de salud que existe cuando hay evidencia suficiente para demostrar que un producto, práctica, evento, o situación que requiera corrección inmediata o cese de operación para evitar la enfermedad o injuria basado en los:

- (1) números potenciales de enfermedades o injurias; y

7

- (2) severidad, naturaleza y duración de la enfermedad o injuria anticipada.

410 IAC 7-24- 48 “Inyectar” significa

Sec. 48. “ Inyectar” se define como la manipulación de la carne de manera que microorganismos infecciosos o toxigénicos puedan

introducirse a la superficie del interior, ya sea ablandando con profunda penetración o inyectando la carne; el término se refiere a procesos de inyección, o inflando.

410 IAC 7-24-49 “ Jugos” significa

Sec. 49. “Jugos” se defino como líquido acuoso extraído de:

- (1) uno (1) o mas vegetales o frutas;
- (2) puré de las porciones comestibles de una (1) o mas frutas o vegetales; o
- (3) cualquier concentrado del líquido o puré.

El término no se aplica a las normas de identidad.

(b) El término incluye jugos tales como:

- (1) bebida fresca;
- (2) un preservativo en la bebida; y

(3) puré como ingrediente en la bebida.

410 IAC 7-24-50 “Utensilios de cocina” significa

Sec.é0. “Utensilios de cocina” se define como la preparación de alimentos y utensilios almacenados.

410 IAC 7-24-51 “ Ley” significa

Sec. 51. “Ley’ se aplica a los estatutos y reglas federales y del estado, y reglamentos locales.

410 IAC 7-24-52 “Lenceria” significa

Sec. 52. “ Lenceria” se define como artículos de fábrica, tales como:

- (1) Canastas de ropa.
- (2) Servilletas.
- (3) Manteles.
- (4) Paño de limpiar.
- (5) Vestidura de trabajo, incluyendo guantes.

410 IAC 7-24-53 “ Carne” significa

Sec. 53. (a) “ Carne” se define como el alimento de origen animal, tales como:

- (1) cerdo;
- (2) carne de res;
- (3) oveja; y
- (4) råtida;

bajo IC 15-2.1-24.

(b) El término no incluye:

- (1) pescado;
- (2) aves; y
- (3) animales de caza.

410 IAC 7-24-54 “ Falsificar la marca” significa

Sec.54 “ Falsificar la marca’ se encuentra en IC 16-42-1 hasta IC 16-42-4, y 410 IAC 7-5.

410 IAC 7-24 –55 “ Establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor” significa

Sec.55. “Establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor” se define como un establecimiento de venta de alimento al por mayor:

- (1) con ruedas;
- (2) en rodillos;
- (3) montado en un vehículo;
- (4) embarcación marina; o
- (5) otra que sea de fácil movilización;

tales como un carrito de mercado o un carro de remolque.

410 IAC 7-24-56 “Moluscos” significa

Sec.56 “Moluscos” significa cualquier especie que sea fresca o congelada lista para comer:

- (1) ostras;

- (2) almejas;
- (3) mejillones;y
- (4) escalopes;

o porciones comestibles excepto cuando el producto del escalope consiste solamente de la corteza del musculo abductor.

410 IAC 7-24-57 “Empaque” significa

Sec. 57. (a) “Empaque” se define:

- (1) embotellado;
- (2) enlatado;
- (3) en carton;
- (4) etiqueta de seguridad; o
- (5) empaque de seguridad;

ya sea que este empacado en una venta al por mayor o en una planta de procesamiento alimenticio.

(b) El término no incluye la envoltura, caja portatil, u otro contenedor que no sea duradero utilizado para llevar la comida con el propósito de facilitar la protección del alimento mientras se sirve y hasta que llegue al consumidor.

410 IAC 7-24-58 “ Persona” significa

Sec. 58. “Persona” se define como la siguiente:

- (1) Una asociación.
- (2) Una corporación.
- (3) Un individuo.
- (4) Un socio.
- (5) Cualquier otra entidad legal, del gobierno o agencia o subdivision gubernamental.

410 IAC 7-24-59 “Objetos personales” significa

Sec. 59. (a) “Objetos personales” se define como los artículos o sustancias tales como venenosas, tóxicas o de fuente de contaminación que son utilizados para mantener o mejorar la salud , higiene o apariencia de la persona.

(b) El término incluye los siguientes artículos, tales como:

- (1) Medicinas.
- (2) Implementos de primeros auxilios.
- (3) Cosméticos.
- (4) Artículos de tocador.

410 IAC 7-24-60 “ Persona encargada” significa

Sec. 60. “Persona encargada” significa la persona en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, quien es responsable del funcionamiento al mismo tiempo de la inspección.

410 IAC 7-24-61 “pH” significa

Sec. 61. “pH’ se define como el símbolo logarítmico negativo de la concentración del ión de hidrógeno, en el cual es la medida del grado de acidez o alcalinidad de una solución. Valores entre cero (0) y siete(7) indica acidez, y valores entre siete (7) y catorce (14) indican alcalinidad. El valor de agua destilada pura es de siete (7), que se considera neutral.

410 IAC 7-24-62 “Establecimientos físicos” significa

Sec. 62. “Establecimientos físicos” se definen como la estructura e interior de superficies del establecimiento de venta de alimento al por mayor, incluyendo pesos, paredes, techos, accesorios, tales como:

- (1) Dispensadores de toallas y jabones.
- (2) Uniones, tales como:
 - (A) Accesorios para bombillos.
 - (B) Sistema de ventilacion de calefaccion o de aire acondicionado.

410 IAC 7-24-63 “ Arreglo de tubería” significa

Sec. 63. “Arreglo de tubería” se define como un receptáculo o aparato que:

- (1) es permanentemente o temporalmente conectado al sistema de distribución del agua y demanda un suministro de agua del sistema; o
- (2) descarga agua ya usada, materiales de desecho, o de basuras directa o indirectamente al sistema de drenaje.

410 IAC 7-24-64 “Sistema de plomería” significa

Sec. 64. “Sistema de plomería” se define como lo siguiente:

- (1) El surco de agua y las tuberías que lo conducen.
- (2) Arreglo de tubería y trampas.
- (3) Basura, desecho y tuberías de ventilación.
- (4) Alcantarillas sanitarias y drenajes, incluyendo lo siguiente:
 - (A) conexiones;
 - (B) artefactos; y
 - (C) accesorios;entre las premisas.
- (5) Equipo de tratamiento de agua.

410 IAC 7-24-65 “Materiales tóxicos o venenosos” significa

Sec. 65. “Materiales tóxicos o venenosos” son sustancias que no deben ingerirse y se encuentran en cuatro (4) como sigue:

- (1) Limpiadores y desinfectantes, que incluyen agentes limpiadores y de desinfección y agentes tales como:
 - (A) Caústicos.
 - (B) Ácidos.
 - (C) Agentes de secado.
 - (D) Pulir.
 - (E) Otros químicos.
- (2) Pesticidas a excepción de desinfectantes, que incluyen sustancias tales como insecticidas y rodenticidas.
- (3) Sustancias necesarias para el funcionamiento y mantenimiento del establecimiento, tales como lubricantes de grado no comestible y artículos personales que puedan ser nocivo para la salud.

- (4) sustancias que no son necesarias para el funcionamiento del establecimiento y que están bajo las premisas para la venta al por mayor, tales como derivados del petróleo y pinturas.

410 IAC 7-24-66 “Alimento potencialmente peligroso” significa

Sec. 66. (a) “Alimento potencialmente peligroso” se define como el alimento natural o sintético y que requiere control de temperatura porque está en la capacidad de soportar cualquiera de lo siguiente:

- (1) El rápido crecimiento de microorganismos venenosos o toxigénicos.
- (2) La producción de la toxina y crecimiento del *Clostridium botulinum*.
- (3) El crecimiento de *Salmonella enteritidis* en huevos crudos.

(b) El término incluye lo siguiente:

- (1) Un alimento de origen animal que está crudo o tratado al calor.
- (2) Un alimento de origen vegetal que es recalentado o consiste de semillas crudas de bretones.
- (3) Melones cortados.
- (4) Mezcla de aceite de ajo que no son modificados de manera que resulta en mezclas que no soportan el crecimiento como se especifica en la subsección (a).

© El término no incluye ninguno de lo siguiente:

- (1) Un huevo duro enfriado al aire libre con su cascara.
- (2) Un alimento con un valor de *a_w* de ochenta y cinco centésimas (0.85) o menos.

- (3) Un alimento con un nivel de pH de cuatro o de seis decimas (4.6) o menor cuando se mide a setenta y cinco (75) grados Fahrenheit.
- (4) Un alimento, en un contenedor herméticamente sellado que esta comercialmente procesado para adquirir y mantener esterilidad comercial bajo condiciones de almacenamiento y distribución sin refrigeración.
- (5) Un alimento en el cual el laboratorio demuestra evidencia de rápido y progresivo crecimiento de microorganismos infecciosos o toxigénicos o el que no pueda ocurrir el crecimiento de Salmonella enteritidis en huevos o de Clostridium botulinum en alimentos:
 - (A) que tengan un aw y un pH por encima del nivel especificados en las subdivisiones (2) y (3); y
 - (B) que contengan preservativos, otra barrera para el crecimiento de microorganismos, o una combinación de barreras que impiden el crecimiento de microorganismos.
- (6) Un alimento que contenga un microorganismo infeccioso o toxigénico o un químico contaminante a un nivel suficiente para causar enfermedad, pero que no tolere el crecimiento de microorganismos como se especifica en la subsección (a).

410 IAC 7-24-67 “Aves” significa

Sec. 67. “Aves” se define como:

- (1) un ave domestico bajo reglas IC 15-2.1-24 y no se conoce como carne; o
- (2) animal de caza.

410 IAC 7-24-68 “ppm” significa

Sec. 68. “ppm” significa partes por millon, que es equivalente a miligramos por litro.

410 IAC 7-24-69 “Premisas” significa

Sec. 69. “Premisas” se definen como el establecimiento fisico, sus contenidos y la:

- (1) propiedad de tierra contigua bajo el control del establecimiento de venta de alimento al por mayor; o
- (2) propiedad de tierra no descrita bajo subdivisión (1) si los establecimientos y contenidos van bajo el control del dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor y que pueda impactar al personal, al establecimiento o al funcionamiento si este establecimiento es uno (1) de los grandes componentes tales como:
 - (A) establecimiento para la salud;
 - (B) hotel;
 - (C) motel;
 - (D) colegios;

11

- (E) campamentos recreacionales; o
- (F) prisiones.

410 IAC 7-24-70 “Corte principal” significa

Sec. 70. “Corte principal” se define como un corte mayor en el cual la carcaza y los lados de la carne se separan, tal como:

- (1) carne entera;
- (2) filete de cerdo;
- (3) flanco de oveja; o
- (4) pechuga de ternera.

410 IAC 7-24-71 “Sistema de agua al público” significa

Sec. 71. “Sistema de agua al público” se define en 327 IAC 8.

410 IAC 7-24-72 “Alimento rápido” significa

Sec. 72. “Alimento rápido” se define como alimento que:

- (1) es de forma comestible sin otra preparación adicional para adquirir su seguridad como se especifica en la sección 162 de esta regla, sección 182 (a) hasta 182 (c) de esta regla o la sección 183 de esta regla;
- (2) si el alimento está parcialmente cocinado o crudo y el consumidor se le aconseja como especificado en la sección 182 (d) de

esta regla; o

- (3) puede recibir preparación adicional con el propósito culinario, gastronómico y palatable.
- (b) “Alimentos rápido” incluye, pero no se limita a lo siguiente:
- (1) alimento crudo que está cocinado como se especifica en la sección 182 o 183 de esta regla o congelados como se especifica en la sección 162 de esta regla.
 - (2) vegetales y frutas crudas que se lavan como se especifica en la sección 175 de esta regla.
 - (3) frutas y vegetales que están cocidos en calor como se especifica en la sección 186 de esta regla.
 - (4) alimento potencialmente peligroso cocinado al tiempo y temperatura requerido como se especifica en la sección 182, 183, o 186 de esta regla y a enfriamiento como se especifica en la sección 189 de esta regla.
 - (5) alimento de origen vegetal en el cual el lavado, cocción y otros procesamiento no son necesarios para salud alimenticia y en los cuales:
 - (A) cortezas;
 - (B) pelar;
 - (C) hollejos; o
 - (D) cáscara;

si se presentan de forma natural se remueven.

- (6) Sustancias derivadas de las plantas, tales como:

- (A) Especias.
- (B) Sazones.
- (C) Azúcar.

- (7) Artículos de panadería como:

- (A) pan;
- (B) panques;
- (C) pies;
- (D) rellenos; o
- (E) glaseado;

en los cuales más cocción no es requerida para la salud alimenticia.

- (8) Los productos producidos de acuerdo a la guía del USDA y que han recibido un tratamiento letal a patógenos;
 - (A) salchichas fermentadas, secas, tales como salami o pepperoni.
 - (B) Carnes curadas y productos de aves, tales como jamón, jamón curado y jamón Parma.
 - (C) Carne seca y productos de aves, tales como charqui o palitos de carne.
- (9) Alimentos elaborados de acuerdo a 21 CFR Parte 113.

410 IAC 7-24-73 “Empaque de oxígeno reducido” significa

Sec. 73. (a) “Empaque de oxígeno reducido” significa lo siguiente:

- (1) La reducción de oxígeno en la bolsa de empaque es por:
 - (A) remoción de oxígeno;
 - (B) desalojando el oxígeno y reemplazándolo con otro gas o combinación de este; o
 - (C) de otra manera controlando el contenido de oxígeno a un nivel más bajo de lo normal a un veintinueve por ciento (21%) del oxígeno de la atmósfera.
 - (2) Un proceso como se especifica en la subdivisión (1) que involucra el alimento en el cual se identifica a *Clostridium botulinum* como un agente microbiológico de alto riesgo en el empaque final.
- (b) el término incluye lo siguiente:
- (1) el empaque de aspiradora en el cual el aire es removido de un empaque que contiene alimento y este es herméticamente sellado para que esta aspiradora permanezca dentro del empaque, tal como en un encurtido.
 - (2) Modificar la atmósfera en el empaque en el cual la composición del empaque de alimento sea diferente del aire pero la atmósfera pueda cambiar de acuerdo al tiempo dado a la permeabilidad del material de empaque o de la respiración del alimento. Al modificar se la atmósfera en el empaque se incluye lo siguiente:
 - (A) Reducción en la proporción de oxígeno.
 - (B) Reemplazo total del oxígeno.
 - (C) Un incremento en la proporción de otros gases, tales como nitrógeno y bióxido de carbono.
 - (3) Controlando la atmósfera al empacar en el cual la atmósfera del alimento al empacar se modifica hasta que el empaque se abra, su composición sea diferente del aire, y se mantenga continuamente controlado de la atmósfera, ya sea usando un

propulsor de oxígeno o una combinación del reemplazo total de oxígeno, alimento sin respirar, y material impermeable de empaque.

410 IAC 7-24-74 “Refutar” significa

Sec.74. “Refutar” significa desechos que no son arrastrados por agua a través del sistema de alcantarillado.

410 IAC 7-24-75 “ Autoridad reglamentaria” significa

Sec. 75. “ Autoridad reglamentaria” se define como el cuerpo de ejecución federal, local o del estado o un representante que este autorizado y que tenga jurisdicción en un establecimiento de venta de alimento al por mayor.

410 IAC 7-24-76 “ Recordatorio” significa

Sec. 76. “Recordatorio” se define como una declaración por escrito relacionado con el consumo de alimento de origen animal crudo y de alto riesgo, que no estén cocidos, o sin ningún otro procedimiento para eliminar patógenos.

410 IAC 7-24-77 “ Restricto” significa

Sec. 77. “ Restricto” se define como el límite de actividades de un empleado para evitar el riesgo de transmitir enfermedades a través del alimento y que este empleado no trabaje con:

- (1) alimento expuesto;
- (2) equipo limpio, utensilios o trapos; y
- (3) artículos de empaque de un solo servicio o uso.

410 IAC 7-24- 78 “ Restricción en el uso de pesticida” significa

Sec. 78 “ Restricción en el uso de pesticida” se define bajo leyes y reglas de la oficina farmacéutica del estado de Indiana.

410 IAC 7-24-79 “ Establecimiento de venta de alimento al por mayor “ significa

Sec. 79. (a) “Establecimiento de venta de alimento al por mayor” se define como el funcionamiento que:

- (1) almacena, prepara, empaqueta, sirve, vende, o provee alimento para el consumo humano, tales como:
 - (A) Un restaurante.
 - (B) Un lugar donde se realizan banquetes.
 - (C) Un funcionamiento de banquetes si este provee alimento directo al consumidor o utilizado para transportar personas.
 - (D) Un supermercado.
 - (E) Venta de alimentos.
 - (F) Almacén a su conveniencia.
 - (G) Un sitio de venta.
 - (H) Transporte de personas.
 - (I) Una institución.
 - (J) Un banco de alimento.
 - (K) Una comisaría.
 - (L) Una industria pequeña.
 - (M) Una hospedería como se define en IC 16-25-11.
 - (N) Un establecimiento de salud como se define en IC 16-21-2.
 - (O) Un establecimiento de salud como se define en IC 16-18-2.
 - (P) Un establecimiento de cuidado para niños como se define en IC 12-13-5, tales como:
 - (i) Centros de cuidado de niños con licencia bajo 470 IAC 3-4.7.
 - (ii) Instituciones licenciadas para el cuidado de niños bajo 470 UAC 3-11, 470 IAC 3-12, y 470 IAC 3-13.

(iii) Ministerios registrados para el cuidado de niños bajo 470 IAC 3-4.5.

(Q) Un establecimiento para pacientes con limitación física como se define en IC 12-10-15.

(1) Renuncia a suministrarle alimento al consumidor directa o indirectamente a través de un servicio de envío, tales como servicio a domicilio de comestibles o toma de una orden de un restaurante, o servicio de envío que sea provisto por encargos comunes.

(b) El término incluye lo siguiente:

(1) Un elemento de funcionamiento, tales como un vehículo de transporte o un establecimiento de preparación central que suministre a un sitio de venta o un sitio de alimentación a menos de que el sitio de venta de alimento o local le sea permitido bajo la autoridad reglamentaria.

(2) Un funcionamiento que sea conducido por lo siguiente y que sea:

- (A) móvil;
- (B) estacionado;
- (C) temporal; o
- (D) permanente;

establecimiento o lugar, donde el consumo es continuo bajo las órdenes y sin considerarse si hay algún cargo por el alimento.

(c) El término no incluye lo siguiente:

- (1) Un establecimiento que ofrece solamente el pre-empaque de alimentos que no sean potencialmente peligrosos.
- (2) Un establecimiento de verduras y frutas que solo ofrece estos, cortados o enteros.
- (3) Una planta de procesamiento de alimento funcionando bajo IC 16-42-5.
- (4) Una residencia privada donde el alimento es preparado por un miembro de una organización que opera bajo IC 16-42-5-4.
- (5) Un área donde el alimento que se prepara y que se especifica bajo la subdivisión (4), se vende o es ofrecido para consumo humano.
- (6) Un establecimiento donde se da habitación y desayuno y que se define bajo la regla IC 16-41-31 y 410 IAC 7-15.5.
- (7) Una residencia privada que recibe servicio a domicilio o banquetes.
- (8) Una residencia privada.

410 IAC 7-24-80 “Riesgo” significa

Sec. 80. “Riesgo” significa que probablemente un efecto adverso en la salud pueda ocurrir entre la población, como resultado de un alimento a riesgo.

410 IAC 7-24-81 “Material seguro” significa

Sec. 81. “Material seguro” se define como cualquiera de lo siguiente:

- (1) Un artículo confeccionado y compuesto de materiales que razonablemente se espera que resulte directa o indirectamente como un componente o de otra manera que afecte las características del alimento.
- (2) Un aditivo que sea utilizado como se especifica en la Sección 409 o 706 del Acta Federal de Alimento, Droga o Cosmético.
- (3) Otros materiales que no sean aditivos o alimentos y que no sean utilizados a conformidad de las reglas de la Administración de Alimentos y Drogas.

410 IAC 7-24-82 “Desinfección” significa

Sec. 82. “Desinfección” se define como la aplicación acumulativa de químicos y de calor a 6s que cuando se evalúa para eficacia es lo suficiente para ceder a una reducción de cinco (5) logaritmos, que equivalen a noventa y nueve noventa y nueve por ciento (99.999%), reducción de microorganismos que representan un riesgo para la salud pública.

410 IAC 7-24-83 “Sellamiento” significa

Sec. 83. “Sellamiento” se define como libre de grietas u otro tipo de aperturas que permitan la entrada de humedad.

410 IAC 7-24-84 “Servicio animal” significa

Sec. 84. “Servicio animal” se define como un animal entrenado profesionalmente, tales como un perro guía, un perro de señal, u otro animal que provea asistencia a una persona con alguna limitación física.

410 IAC 7-24-85 “Área de servicio” significa

Sec. 85. “ Area de servicio” se define como un sitio base de funcionamiento donde un carro móvil de venta de alimento al por mayor regresa a sus funciones como sigue:

- (1) Vehículo y equipo de limpieza.
- (2) Descargue de desechos líquidos o sólidos.
- (3) Relleno de tanques de agua o recipientes de hielo.
- (4) Alimento almacenado.

410 IAC 7-24-86 “Alcantarillado” significa

Sec. 86. “Alcantarillado” se define como un desecho líquido que contiene material vegetal o animal o solución en el cual se incluyen líquidos que contengan químicos en solución.

410 IAC 7-24-87 “ Autoridad de control de moluscos” significa

Sec. 87. “ Autoridad de control de moluscos” se define como una entidad gubernamental, federal, extranjero, tribal legal y responsable en la administración de un programa que sea certificado de cultivo de moluscos y negociación en comercio interestatal.

410 IAC 7-24-88 “ Almacenamiento de moluscos” significa

Sec. 88. “Almacenamiento de moluscos” se define como moluscos en su cubierta y crudos.

410 IAC 7-24-89 “Toxina Shiga producida por Escherichia coli” significa

Sec. 89. “ Toxina Shiga producida por Escherichia coli” se define como cualquier Escherichia coli capaz de producir toxinas Shiga (conocidas también como verocytotoxinas). Esto incluye, pero no se limita a serotipos de Escherichia coli reportados como 0157: H7, 0157:NM, y 0157:H-.

410 IAC 7-24-90 “ Cáscara del molusco” significa

Sec. 90. “ Cáscara del molusco” se define como un molusco que tiene uno(1) o ambas cascaras removidas.

410 IAC 7-24-91 “Artículos de servicio unico” significa

Sec. 91. “ Artículos de servicio único” se refieren a artículos de mesa, utensilios de carga, y otros tales como:

- (1) bolsas;
- (2) contenedores;
- (3) individuales;
- (4) revolvedores;
- (5) pitillos;
- (6) palillos; y
- (7) envolturas;

que son diseñados y construidos para un (1) solo uso personal y que se descartan después de su uso.

410 IAC 7-24-92 “ Artículos de un solo uso” significa

Sec. 92. (a) “ Artículos de un solo uso” se define como los utensilios o contenedores de alimentos en abundancia diseñados para ser

utilizados y descartados.

(b) El término incluye los artículos siguientes:

- (1) papel de cera;
- (2) envoltura de carnicería;
- (3) papel plástico;
- (4) contenedores de aluminio;
- (5) jarras;
- (6) tinas o canecas plásticas;
- (7) envolturas para pan;
- (8) barril de encurtidos;
- (9) botellas de salsa de tomate; y
- (10) latas;

que no cumplan con los requisitos de limpieza, material, durabilidad, dureza descritas en las secciones 205,217, y 229 de esta regla para utensilios de multiuso.

410 IAC 7-24-93 “Negligencia” significa

Sec. 93. “Negligencia” se define como el proceso de moderación de temperatura del alimento, tales como aquellos que permitan la graduación de incremento de este de una temperatura de menos 10 (10) grados Fahrenheit a veinticinco (25) grados Fahrenheit para preparación de frituras hondas de la grasa o para facilitar la penetración de calor durante la cocción de alimento previamente congelado tales como sopa de legumbres.

410 IAC 7-24-94 “Suavidad” significa

Sec. 94. “Suavidad” se define como lo siguiente:

- (1) Un alimento en contacto con la superficie teniendo una superficie libre de hendiduras o inclusiones con una desinfección que equivale o excede a cien (100) granos número tres de acero inoxidable.
- (2) Una superficie que no haga contacto con el alimento y que tenga una superficie equivalente a aquella de una báscula visible comercial libre de acero y rotulada para el calor.

- (3) Un piso, pared, o techo con una superficie nivelada sin ninguna aspereza o proyección que se somete a limpieza defectuosa.

410 IAC 7-24-95 “Equipo de mesa montado” significa

Sec. 95. “Equipo de mesa montado” se define como el equipo portátil y diseñado para la edificación de mesas, mostradores y estantes que no toquen el piso.

410 IAC 7-24-96 “Servicio de mesa” significa

Sec. 96. “Servicio de mesa” significa:

- (1) utensilios de mesa para comer, tomar, u otro utensilios de mesa, incluyendo:
 - (A) tenedores;
 - (B) cuchillos; y
 - (C) cucharas;
- (2) Objetos de servicio de mesa que incluye:
 - (A) tazones;
 - (B) tazas;
 - (C) platos de servir; y
 - (D) vasos; y
 - (E) platos.

410 IAC 7-24-97 “Utensilio para medida de temperatura” significa

Sec. 97. “ Utensilio para medida de temperatura” se define como:

- (1) un termometro;**
- (2) un par térmico;**
- (3) una resistencia térmica; u**
- (3) otro utensilio;**

que indique la temperatura del alimento, aire o agua.

410 IAC 7-24-98 “Establecimiento temporal de alimento” significa

Sec. 98. “Establecimiento temporal de alimento” se define como un establecimiento de venta de alimento al por mayor que funciona por un período de catorce (14) días en unión con un evento unico o celebración aprobada por los organizadores del evento.

410 IAC 7-24-99 “USDA” significa

Sec. 99. “USDA” se define como el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

410 IAC 7-24-100 “Utensilios” significa

Sec. 100. “Utensilios’ se definen como el implemento o contenedor para alimento utilizado para almacenamiento, preparacion, transporte, distribucion, venta, o servicio de alimento, tales como:

- (1) Para el servicio de cocina o de mesa que tengan multiuso o de un solo uso.**
- (2) Guantes utilizados al entrar en contacto con el alimento.**
- (3) Articulo para medida de temperatura del alimento.**
- (4) Identificacion de rotulos en contacto con el alimento.**

410 IAC 7-24-101 “ Discrepancia” significa

Sec. 101. “ Discrepancia” un documento por escrito expedido por el departamento una vez la persona demuestre una buena

razón en la que pida una variante que autoriza el desistir, modificar o divergir de una (1) o mas reglas del estado concerniente a maquinas manipuladoras de alimentos o normas de desinfección para el funcionamiento de establecimientos de alimento.

410 IAC 7-24-102 “Máquinas expendedoras” significa

Sec. 102. “Máquinas expendedoras” se define como un dispositivo de autoservicio que, al activarse, ya sea por inserción de:

- (1) moneda;**
- (2) billetes;**
- (3) fichas;**
- (4) tarjeta; o**
- (5) llave;**

o por funcionamiento manual, que reparte unidades de servicio de alimento en abundancia o en paquetes sin la necesidad de volver a llenar entre cada operación.

410 IAC 7-24-103 “Lugar de maquinas expendedoras” significa

Sec. 103. “Lugar de maquinas expendedoras” se define como:

- (1) un cuarto;**
- (2) encerramiento;**
- (3) espacio; o**
- (4) area;**

donde una (1) o mas máquinas expendedoras estan instaladas y funcionan, incluyendo tambien areas de almacenamiento y areas que bajo normas son utilizadas para el servicio y el mantenimiento de las maquinas expendedoras.

410 IAC 7-24-104 “Máquinas del lavado de ropa” significa

Sec. 104. “ Máquinas de lavado de ropa” se define como la limpieza y desinfección de superficies de equipo o utensilios en contacto con el alimento .

410 IAC 7-24-105 “ Músculo de la carne intacto y entero” significa

Sec. 105. “ Músculo de la carne intacto” se define como músculo entero de la carne que no es:

- (1) inyectado;
- (2) mecánicamente suavizado;
- (3) reconstruido; o
- (4) marinado y clasificado;

en los cuales los filetes de la carne se pueden cortar.

DIRECCION Y SUPERVISION

PRERREQUISITO

Sections/Secciones 106 a 112

410 IAC 7-24-106 Protección en salud pública

Sec. 106. (a) La autoridad regulatoria debe uniformemente aplicar esta regla a todo establecimiento de alimento de venta al por mayor de una manera razonable que promueva el propósito deseado de amparar la salud pública, y asegurar que el alimento sea:

- (1) seguro;
- (2) falsamente marcado;
- (3) no adulterado; y
- (4) de presentación honesta;

cuando se le presenta al consumidor.

(b) Al imponer esta regla, la autoridad regulatoria debe ir a diferentes localidades o equipos que se han utilizado anteriormente antes de que se haga efectiva la regla basándose en las siguientes consideraciones:

- (1) En caso de que las localidades o equipos estén bien reparados y capaces de ser mantenidos en buenas condiciones de desinfección.
- (2) En caso de que se cumpla las leyes de superficie de contacto de alimento encontradas en las secciones 205 a 213,215,216 y 240.
- (3) En caso de que las capacidades de enfriar, calentar, y manejo de equipo sean suficientes y cumplan con la ley descrita en la sección 259.
- (4) La existencia de un documento escrito y que este de acuerdo con el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor en el que este equipo o establecimiento pueda reemplazarse o mantenerse al día.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no son críticas.

410 IAC 7-24-107 Prerequisito de funcionamiento

Sec. 107. (a) Una persona no puede operar un establecimiento de venta de alimento al por mayor sin haberse registrado con el departamento como se requiere en IC 16-42 1-6.

(b) Un establecimiento de venta de alimento al por mayor registrado con el departamento local de salud u otra autoridad reglamentaria debe considerarse como registrado con el departamento bajo la norma IC 16-42 1-6.

(c) Para permitir la verificación que el establecimiento de venta de alimento al por mayor esta construido, equipado, y de otra manera que cumpla con los requerimientos de esta regla, la autoridad reglamentaria debe ser notificada de cualquier intento de operar por lo menos treinta (30) días antes de ser registrado bajo esta regla.

(d) Desde el primer (1) año en que se hace efectivo esta regla, el dueño u operador del establecimiento de venta de alimentos al por mayor debe mantener al menos una (1) copia de esta regla en las normas a todo momento. El acceso electrónico inmediato a esta regla debe considerarse y aceptarse para que los requerimientos se cumplan.

(e) Para propósitos de esta sección, la violación a las subsecciones (a) a (d) no son críticas.

410 IAC 7-24-108 Acceso permitido a horas razonables luego de renunciar

Sec. 108. (a) Luego que la autoridad reglamentaria presenta credenciales oficiales y expresa el intento de conducir una inspección, investigación, o reunir muestras de alimentos, la persona encargada debe permitir que la autoridad reglamentaria determine si el establecimiento de venta de alimento al por mayor cumpla con esta regla, permitiéndole acceso al establecimiento y proveyendole de información y registro especificados en esta regla y en el que la autoridad reglamentaria esta autorizado de acuerdo a la ley, mientras sean horas de operación en establecimientos de venta de alimento al por mayor y en otras horas razonable.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-109 Cese de operación, reporte y reinicio de operaciones

Sec. 109. (a) Excepto como se especifica en la subsección (b), el dueño u operador del establecimiento de la venta de alimento al por mayor debe discontinuarse e informarse a la autoridad reglamentaria de cualquier peligro inminente de salud de cualquier emergencia tales como:

- (1) Incendio.
- (2) Inundación.
- (3) Servicio extendido de interrupción de la electricidad o de agua.
- (4) Reserva de alcantarillado.
- (5) Mal uso de materiales tóxicos o venenosos.
- (6) Un brote de repente de enfermedad causada por el alimento.
- (7) Una presentación o condición de sanidad.
- (8) Otra circunstancia que pueda poner en peligro la salud pública.

(b) El dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor no necesita discontinuar su funcionamiento en el área que no ha sido afectada por peligro inminente de salud.

(c) Si las operaciones son discontinuadas como se especifica en esta sección u de otra manera de acuerdo a la ley, el establecimiento de venta de alimento al por mayor debe obtener aprobación de la autoridad reglamentaria antes de reiniciar la operación.

(d) Para el propósito de esta sección, una violación a esta subsección (a) es crítica.

(e) Para el propósito de esta sección, una violación a la subsección (b) o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-110 Requisitos para el establecimiento y planes de funcionamiento

Sec. 110. (a) El dueño u otro agente autorizado de un establecimiento de venta de alimento al por mayor existente debe someterse a los planes preparados y especificados por la autoridad reglamentaria y revisados antes de:

- (1) La edificación de un establecimiento de venta de alimento al por mayor.
- (2) La conversión de una estructura existente para el uso del establecimiento como venta de alimento al por mayor.
- (3) La remodelación del establecimiento de venta de alimento al por mayor o cambio u operación si se determina por la autoridad reglamentaria que los planes y especificaciones sean necesarios para asegurar el cumplimiento de esta regla.

El dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor debe utilizar La Guía Revisada para el Plan de Establecimiento de Alimento 2000 y el dueño temporal del establecimiento de venta de alimento al por mayor u operador debe utilizar La Guía Preoperacional 2000 para el Plan de Establecimiento Temporal de Venta de Alimento al por Mayor, ambos publicados por la

Administración de Alimento y Droga de los Estados Unidos y de la Conferencia para Protección de Alimento, como recurso que determine la recomendación y especificación de equipo y normas para el establecimiento de venta de alimento al por mayor/ establecimiento temporal de venta de alimentos al por mayor.

(b) Los planes y especificaciones deben ser aprobados por la autoridad reglamentaria antes de la construcción y operación del establecimiento de venta de alimento al por mayor.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no son críticas.

410 IAC 7-24-111 Contenidos y especificaciones para el plan de operación del establecimiento

Sec. 111. (a) Los planes y especificaciones para el establecimiento de venta de alimento al por mayor, incluye como se requiere por la autoridad reglamentaria basado en el tipo de operación, tipo de alimento preparado, y alimentos preparados, la información siguiente que demuestra el cumplimiento de esta regla:

- (1) Un menú.
 - (2) Un volumen anticipado de alimento almacenado, preparado, vendido o servido.
 - (3) Disposición propuesta, esquemas mecánicos, materiales construidos, y horarios determinados.
 - (4) Disposición de equipos, elaborados, números modelo, lugares, dimensionese, capacidad de desempeño e instalaciones específicas.
 - (5) Evidencia de procedimientos estandar que cumplan con esta regla y que hallan o esten desarrollados.
 - (6) Otra información que pueda requerirse bajo la autoridad reglamentaria para el repaso apropiado de la edificación propuesta, conversión, modificación y procedimientos para el funcionamiento del establecimiento de venta de alimento al por mayor.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-112 Equipo de alimento; certificación y clasificación

Sec. 112. (a) El equipo de alimento que esta certificado o clasificado para desinfección por las Normas del Instituto Americano Nacional, programa de certificación acreditada que sera considerado para cumplir las secciones 161, 205 hasta 213,215, hasta 217, 219 hasta 226, 229 hasta 232, 253 hasta 256, 261 hasta 266, 271, 277 hasta 282, 288, 305 hasta 306 y 333 de esta regla.

(b) Para propósitos de la sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

ESTABLECIMIENTO MOVIL DE VENTA DE ALIMENTO AL POR MAYOR

Section/Sección 113

410 IAC 7-24-113 Establecimiento Móvil de Venta de Alimento al por Mayor

Sec. 113(a) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor debe ser físicamente transportado a la comisaria o area de servicio, o ambos, al menos una vez al día para determinar:

- (1) provisiones;
- (2) limpieza; y
- (3) operaciones de servicio.

(b) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor debe cumplir con esta regla, excepto que de otra forma sea provisto por esta seccion.

(c) Un establecimiento movil de venta de alimento al por mayor, que sirva alimentos preparados, empacados por porciones, transportados, y almacenados bajo condiciones que cumplan con los requerimientos de esta regla, o bebidas que no son potencialmente peligrosas y se reparte por equipos protegidos y que no necesitan cumplir con esta regla correspondiente a lo siguiente:

- (1) La necesidad de sistemas de alcantarillado de agua y desechos.
- (2) La limpieza y desinfección de equipos y utensilios si el equipo requerido para limpieza y desinfección existe en la comisaria; sin embargo, los que venden salchicha alemana , pueden servir sin que el equipo requiera de limpieza y desinfección.

(d) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor debe proveer de un servicio unico de artículos al consumidor.

(e) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor requiere que un sistema de agua que tenga agua potable bajo presión.

El sistema debe ser lo suficientemente capaz para suministrar suficiente agua fría y caliente para la preparación de alimentos, utensilios para limpieza y desinfección, y que se puedan lavar a mano de acuerdo con esta regla.

(f) Si como resultado hay desecho de agua en el establecimiento móvil de alimento al por mayor, este desecho debe almacenarse en un tanque de retención que sea de por lo menos quince por ciento (15%) de largo que el tanque de suministro de agua como se especifica en la sección 372 de esta regla. Un desecho líquido no se debe arrojar del tanque de retención cuando el establecimiento móvil de alimento al por mayor se mueva.

(g) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (c), (e), o (f) es crítica.

(h) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) o (d) no es crítica.

VARIACION

Section/Sección 114

410 IAC 7-24-114 Variación

Sec. 114 (a) Un dueño u operador del establecimiento de alimento de venta al por mayor puede requerir de una variación de una (1) o más de las secciones de esta regla como se especifica en IC 16-19-3-4.3 e IC 16-42-5-5.2.

(b) Un dueño u operador del establecimiento de alimento de venta al por mayor que solicita de una variación de una (1) o más peticiones de esta regla debe completar una aplicación provista por el departamento. La aplicación debe incluir de forma completa y adecuada los áreas concernientes descritos en "Regla para el Proceso de Peticiones de Variaciones."

(c) El departamento procesará la variación de acuerdo con la regla y publicación en la subsección (b).

(d) Desde el día que se hace efectiva la regla, el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor no podrá modificar esta regla sin obtener la aprobación del departamento.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítica o no lo es basado

en la determinación de que si la violación contribuye significativamente a la contaminación de alimento, y a la enfermedad, o al peligro de salud ambiental.

PLAN HACCP

Section/ Sección 115

410 IAC 7-24-115 Contenidos del plan HACCP

Sec. 115. (a) Para establecimientos de venta de alimento al por mayor requerido en las secciones 114 y 195 de esta regla de tener un plan HACCP, que indiquen lo siguiente:

- (1) Clasificación de tipos de alimentos de riesgo para la salud especificados en un menú, por ejemplo en sopas, salsas, ensaladas, comidas abundantes, alimentos sólidos, tales como carne asada u otro alimento especificado por la autoridad reglamentaria.
 - (2) Un diagrama de flujo especificando cada alimento o tipo de este, encontrando los puntos críticos de control y proveyendo información de lo siguiente:
 - (A) Ingredientes, materiales, y equipo utilizado en la preparación de este alimento.
 - (B) Fórmulas o recetas que delinear los métodos y medidas concernientes a la seguridad del alimento.
 - (3) Un plan diseñado por el empleado o supervisor entrenado, que identifique los puntos concernientes a la seguridad del alimento.
 - (4) Una norma de procedimientos de funcionamiento del plan considerando lo siguiente:
 - (A) Cada punto crítico de control.
 - (B) Los límites críticos para cada punto de control.
 - (C) El método y frecuencia de monitoreo y control de cada punto de control crítico diseñado por la persona a cargo.
 - (D) El método y frecuencia de la persona encargada que rutinariamente verifique que el empleado sigue con los procedimientos de operación y monitoreo de los puntos críticos.
 - (E) Acciones a tomar por la persona encargada si los límites críticos para cada punto de control no son cumplidos.
 - (F) Registros mantenidos por la persona encargada, y que demuestre que el plan HACCP se opera de forma adecuada.
 - (5) Información científica adicional, como es requerida por la autoridad reglamentaria, apoyando que la determinación de la seguridad del alimento no compromete lo antes propuesto.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

Sec. 116. (a) Si es necesario proteger en contra de peligro de salud pública, la autoridad reglamentaria impondrá temporalmente requerimientos específicos en adición a los requerimientos en esta regla que están autorizadas por la ley.

(b) La autoridad reglamentaria debe documentar aquellas condiciones que necesiten la imposición adicional de requerimientos resaltados por la razón principal de salud pública. El documento debe proveerse al establecimiento de venta de alimento al por mayor, y una copia debe mantenerse en archivo para el establecimiento de alimento de venta al por mayor.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

SUPERVISION Y RESPONSABILIDAD Sections/Secciones 117 a 119

410 IAC 7-24-117 Responsabilidad de supervisión

Sec. 117. (a) El dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor debe tener una persona encargada presente en el establecimiento durante las horas de operación.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

22

410 IAC 7-24-118 Prueba de conocimiento

Sec. 118. (a) Basado en el riesgo de enfermedad causada por el alimento inherente a la operación de este, durante la inspección y bajo requerimiento, la persona encargada debe demostrar ante la autoridad reglamentaria, el conocimiento de prevención de enfermedad causada por el alimento, aplicación de principios HACCP, y lo que requiera esta regla. La persona encargada debe demostrar el conocimiento de cualquiera de lo siguiente:

- (1) Teniendo un empleado que esta certifica y que ha demostrado habilidad de información requerida, pasando este un examen que es parte del programa acreditado por 410 IAC 7-22.
- (2) Si el establecimiento de venta de alimento al por mayor es eximido de 410 IAC 7-22, entonces se debe cumplir lo siguiente:
 - (A) El cumplimiento de esta regla sin tener ningún tipo de violación al realizar la inspección.
 - (B) Respondiendo correctamente a las preguntas de la persona que inspecciona que son específicamente relacionadas al funcionamiento del alimento; y estas áreas incluyan el conocimiento de lo siguiente:
 - (i) Descripción de la relación entre la prevención de enfermedad causada por el alimento y la higiene personal del empleado.
 - (ii) Explicando la responsabilidad de la persona encargada como prevenir la transmisión de enfermedad causada por el alimento por uno de los empleados quien se encuentra enfermo o con alguna condición de salud.
 - (iii) Descripción de los síntomas asociados con las enfermedades transmisibles por el alimento.
 - (iv) Explicación del significado de la relación entre mantenimiento del tiempo y temperatura del alimento potencialmente peligroso, y la prevención de enfermedad causada por el alimento.
 - (v) Explicando los peligros que involucran el consumo de carne, ave, huevos o pescado crudo.
 - (vi) Demandando la temperatura ideal del alimento y el tiempo para la seguridad de riesgo potencial de carnes, pescados, aves y huevos.
 - (vii) Demandando la temperatura ideal y tiempos de seguridad de almacenamiento, control de calor y frío y recalentamiento de alimento potencialmente peligroso.
 - (viii) Describiendo la relación entre la prevención de enfermedad causada por el alimento y el manejo de control de lo siguiente:

(AA) contaminación cruzada.

(BB) Contacto manual con alimentos rápidos.

(CC) Lavado de manos.

(DD) Mantenimiento de limpieza y buena condición del establecimiento de venta de alimento al por mayor .

(ix) Explicación de la relación entre la seguridad del alimento y el equipo como sigue:

(AA) Suficiente en número y capacidad.

(BB) Apropiadamente diseñado, construido, localizado, instalado, operado, mantenido y limpio.

(x) Explicación del procedimiento correcto de limpieza y desinfección de utensilios y equipos de superficies de contacto con el alimento.

(xi) Identificación del origen del agua utilizado y medidas tomadas para asegurarse que se mantenga protegido de contaminación, protección provista del reflujo y la creación de conexión cruzada.

- (xii) Identificación de materiales tóxicos o venenosos en el establecimiento de venta de alimento al por mayor y los procedimientos necesarios para asegurar que están bien almacenados, distribuido, utilizado y de acuerdo con la ley.
- (xiii) Identificación de los puntos críticos de operación cuando se realiza una compra que cuando no se controla, puede contribuir a la transmisión de enfermedad causada por el alimento y explicando cada paso a tomar para asegurar que los puntos sean controlados de acuerdo con esta regla.
- (xiv) Explicación de los detalles de como la persona encargada y los empleados cumplan con el plan HACCP requerido por la ley, esta regla o acuerdo entre la autoridad reglamentaria y el establecimiento.
- (xv) Explicación de las responsabilidades, derechos y autoridades asignadas bajo esta regla a :
 - (AA) empleado de alimento;
 - (BB) persona encargada; y
 - (CC) autoridad reglamentaria.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-119 Obligación de la persona a cargo

Sec. 119. (a) Cuando se aplica, la persona encargada del establecimiento de venta de alimento al por mayor debe asegurarse de lo siguiente:

- (1) El funcionamiento del establecimiento de venta de alimento al por mayor no deben ser conducidos en una residencia privada o en un cuarto utilizado para vivienda

como se especifica en la sección 423 de esta regla.

- (2) Personas que no se necesitan estar en el establecimiento de venta de alimento al por mayor no son aptas para preparar alimentos, almacenar, o áreas de lavado, excepto en aquellas visitas o tours autorizadas por la persona encargada si es por :

- (A) exposición de alimento;
- (B) equipo de limpieza, utensilios o paños;
- (C) artículos no envueltos de un solo uso;

son protegidos para evitar la contaminación.

- (3) Los empleados y otras personas, tales como las personas de envío, mantenimiento y aplicadores de pesticida que entran a preparar el alimento, almacenarlo y al área de lavado que cumplan con esta regla.

- (4) Monitoreo rutinario de el lavado de manos por parte de los empleados bajo supervisión.

- (5) Los empleados están constantemente observando los alimentos cuando se reciben para determinar lo siguiente:

- (A) que vengan de sitios aprobados;
- (B) que sean enviados a temperaturas requeridas;
- (C) protegido de contaminación;
- (D) que no este adulterado; y
- (E) de presentación correcta;

monitoreando rutinariamente los empleados y periódicamente evaluando los alimentos a medida que se reciben.

- (6) Los empleados deben estar cocinando bien aquellos alimentos a riesgo, bien sea cocinando aquellos alimentos conocidos y causales de muerte y enfermedades por este, tales como huevos y carnes pulverizadas, monitoreando el procedimiento de temperatura y se se utiliza recipientes apropiadamente calibrados para la cocción, como se especifica en las secciones 235 y 254 de esta regla.
- (7) Los empleados deben estar utilizando métodos apropiados que rápidamente enfrien alimentos a riesgo que no se conservan calientes o que no se puedan consumir dentro de cuatro (4) horas, monitoreando a estos empleados durante el proceso de temperatura de enfriado de alimentos.
- (8) Los consumidores que ordenan alimento crudo o parcialmente preparado de origen animal como se especifica en la sección 196 de esta regla donde el alimento no es cocinado lo suficientemente para asegurar su seguridad.
- (9) Los empleados deben estar constantemente limpiando el equipo y utensilios utilizados regularmente antes de su reuso; bajo el monitoreo rutinario de el uso de productos químicos de desinfección, una concentración química de desinfección y exposición de tiempo necesario para que el calor desinfecte el equipo, el pH y la temperatura.
- (10) Los consumidores deben ser participes que la mesa este limpia y lista para su servicio cuando se regrese a áreas de auto servicio, tales como bar de ensaladas y buffets, como se especifica en la sección 249 de esta regla.
- (11) Los empleados que prevengan la contaminación cruzada de alimentos preparados sin lavarse las manos y esten utilizando utensilios tales como:
 - (A) deli;
 - (B) espátulas;
 - (C) alicates;
 - (D) guantes de un solo uso; o
 - (E) equipo de surtido;

cuando estos artículos puedan utilizarse.

(12) Los empleados están apropiadamente entrenados en la seguridad del alimento como se relaciona en sus obligaciones asignadas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

CONTROL DE INFECCION

Sections/Secciones 120 a 127

410 IAC 7-24-120 Responsabilidad de información requerida por parte del empleado y del solicitante

Sec. 120. (a) El dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe requerir al solicitante al cual se le ha ofrecido en forma condicional empleo y las personas encargadas del alimento, de reportar a la persona encargada de cualquier actividad o salud relacionado con enfermedades transmisibles por el alimento. Un empleado de alimento o solicitante debe de informar en forma que permita a la persona encargada de prevenir la probabilidad de transmisión de enfermedad por el alimento, incluyendo a este, la fecha de presentación repentina de ictericia o de cualquier enfermedad especificada bajo la subdivisión (3), si el empleado o solicitante:

(1) son diagnosticados con alguna enfermedad por:

- (A) Salmonella spp
- (B) Shigella spp.;

- (C)) Toxina shiga producida por Escherichia coli;
- (D) Virus de la Hepatitis A; o
- (E) Norovirus; o

(4) presenta síntomas causados por la enfermedad, infección u otra fuente que es:

(d) asociado con enfermedades gastrointestinales agudas, tales como:

- (A) diarrea;
- (B) fiebre;
- (C) vómito;
- (D) ictericia; o
- (E) dolor de garganta con presentación de fiebre; o

(e) una lesión purulenta, tal como una herida infectada y abierta o que drene y está en:

- (A) en las manos o en las muñecas a menos de que este cubierto tal como el uso de vendaje protegiendo la lesión o un guante de un solo sobre la cubierta impermeable;
- (B) porciones expuestas de los brazos a menos de que la lesión sea protegida por la cubierta impermeable; u
- (C) otras partes del cuerpo, a menos de que la lesión este cubierta por un vendaje seco, duradero o muy apretado;

(5) tuvo una enfermedad preexistente por un agente infeccioso especificado bajo la subdivisión (1); o

(6) abarca uno (1) o más de las condiciones de alto riesgo tales como:

(d) Siendo sospechoso de causar o haber estado expuesto a, un brote de enfermedad confirmado causado por Salmonella spp., Shigella spp., toxina producida por la Escherichia coli, virus de la Hepatitis A o Noravirus porque el empleado debido a que el empleado o solicitante:

- (A) alimento implicado durante el brote;
- (B) consume alimento implicado en el brote; o
- (C) consume alimento preparado por una persona enferme o infectada con el agente infeccioso que causo este brote o quien se sospecha sea el que este exparciendo el agente infeccioso de la enfermedad.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-121 Exclusiones y restricciones

Sec. 121. (a) La persona encargada debe realizar lo siguiente:

(1) Excluir al empleado del establecimiento de venta de alimento al por mayor, si el empleado está manifestando síntomas de vómito o diarrea.

(2) Excluir al empleado del establecimiento de venta de alimento al por mayor si el empleado es diagnosticado con un agente infeccioso especificado en la sección 120 (a)(1) de esta regla.

(3) Excepto a como se especifica en la subdivisión (4), se debe restringir a un empleado de trabajar en el establecimiento de venta de alimento al por mayor con utensilios, equipos limpios, trapos, y artículos de un solo uso y sin envoltura si el empleado esta:

- (A) padeciendo de un síntoma de dolor de garganta con fiebre como se especifica bajo la sección 120(a)(2) de esta regla;

- (B) que no este experimentando ningun sintoma de gastroenteritis aguda como se especifica en la sección 120 (a)(2)(A) de esta regla, pero tiene una muestra fecal que conlleva a cultivo de este positivo a Salmonella spp., Shigella spp., o toxina producida por Escherichia coli; o
 - (C) presenta una lesión purulenta, tal como una herida infectada, abierta o que drena como se especifica en la sección 120 (a)(2)(B) y no esta impermeablemente cubierta.
- (4) Si la población a servir es de ala suceptibilidad, se debe excluir al empleado si:
- (A) padece síntomas gastrointestinales agudos especificados bajo la sección 120(a)(2)(a) de esta regla y, que cumpla con las condiciones de alto riesgo especificadas bajo la sección 120 (a) (4) de esta regla;
 - (B) no padece de sintomas gastrointestinales agudos especificados bajo la sección 120 (a)(2)(A) de esta regla pero que tiene una material fecal que conlleva al culttivo de este y positivo a Salmonella spp., Shigella spp., toxina producida por la Escherichia coli o por el Norovirus;
 - (C) presentó una enfermedad por Salmonella tphi sin los tres (3) cultivos sucesivos negativos; o
 - (D) presentó una enfermedad por Salmonella spp., Shigella spp., o toxina producida por Escherichia coli sin dos (2) cultivos negativos de material fecal.
- (5) Un empleado que tenga ictericia, si esta ictericia se presenta dentro de los ultimos siete (7) dias del calendario, excluya al empleado del establecimiento de alimento.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-122 Remoción de exclusiones y restricciones

Sec. 122. (a) La persona encargada debe remover a exclusión especificada por la sección 121 (a)(1) de esta regla si:

(1) el empleado no presenta síntomas de vómito o diarrea por lo menos veinticuatro horas (24); o la persona excluida, como se especifica bajo la sección 121(a)(1) de esta regla provee a la persona encargada de un documento medico escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar, o un asistente del doctor que especifique el resultado del vómito o diarrea causado por un agente crónico no infeccioso, tal como la enfermedad de Crohn, syndrome de irritación intestinal, colitis ulcerativa u otra condición aguda no infecciosa.

(b) La persona encargada puede remover esa exclusión especificada en la sección 121(a)(2) de esta regla si:

- (1) la persona encargada obtiene aprobación de la autoridad reglamentaria; y
- (2) la persona excluida como se especifica bajo la sección 121(a)(1) de esta regla provee a la persona encargada de un documento médico escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar, o un asistente del doctor que especifique que la persona excluida pueda trabajar en un establecimiento de venta de alimento al por mayor inrestringidamente, incluyendo aquel establecimiento que le sirva a una poblacion de alto riesgo, ya que la persona es libre de cualquier agente infeccioso como se especifica en la seccion 127 de esta regla.

(c) La persona encargada debe remover la restricción especificado bajo la:

(1) sección 121 (a)(3) de esta regla si la persona restringida:

- (A) es libre de sintomas especificados bajo la sección 121(a)(3)(A) de esta regla y no se presenta ninguna enfermedad causada por el alimento y por la persona restringida;
- (B) si se sospecha de ser agente causal de la enfermedad por alimento pero:
 - (i) es libre de sintomas especificados en la sección 120(a)(2)(A)(ii) y (B) de esta regla; y
 - (ii) provee de un documento medico escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar o un asistente del doctor implicando que esta persona es libre del agente infeccioso que se sospecha de ser causante de los sintomas o de la enfermedad como se especifica en la seccion 127 de esta regla; o

(c) provee de un documento médico por escrito por una enfermera, un médico con licencia para practicar o un asistente del médico implicando que los sintomas experimentados resulten de una condición crónica no infecciosa, tal como la enfermedad de Crohn, syndrome de irritación intestinal o colitis ulcerativa; o

(2) sección 121 (a)(3)(B) de esta regla si la persona restringida provee de un documento médico por escrito de una enfermera, un médico con licencia para practicar y un asistente del médico de acuerdo al criterio especificado en la sección 127 de esta regla que indica que la material fecal son libres de Salmonella spp., Shigella spp., o toxina producida por Escherichia coli o Norovirus, cualquier sea el agente infeccioso.

(d) La persona encargada de remover la exclusión especificada en la seccion 121(a)(4) de esta regla si la persona excluida provee de un documento médico escrito por una enfermera, médico con licencia para practicar y un asistente del médico:

(1) que especifique que la persona es libre de :

- (D) el agente infeccioso es eseppecificado en la sección 127 de esta regla; o
- (E) ictericia como se especifica en en la subsección (e) si el virus de la Hepatitis A es el agente causal de infección; o

(2) Si la persona es excluida bajo la sección 121(a)(4)(A) de esta regla, implicando que los síntomas experimentados, son

resultado de una condición no infecciosa crónica, tal como la enfermedad de Crohn, síndrome intestinal irritable o colitis ulcerativa.

(e) La persona encargada puede remover la exclusión especificada bajo la sección 121 (a)(5) de esta regla si:

- (1) por lo menos siete (7) días deben haber transcurrido desde la presentación de la ictericia; o
 - (2) por lo menos catorce (14) días deben haber transcurrido desde la presentación de síntomas sin ictericia.
- (f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), (d) o (e) no es crítica.

410 IAC 7-24-123 Responsabilidad del empleado o solicitante de reportarse a la persona encargada

Sec. 123. (a) Un empleado o persona que aplica para un trabajo como empleado de alimento debe realizar lo siguiente:

- (1) De manera especificada bajo la sección 120 de esta regla, reportarse a la persona encargada de la información especificada bajo la sección 120 de esta regla.
 - (2) Cumple con las exclusiones y restricciones especificadas bajo la sección 121 de esta regla.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación de la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-124

Sec. 124. (a) La autoridad reglamentaria debe actuar cuando se cree razonablemente que un empleado de

alimento:

- (1) posiblemente transmita la enfermedad;
- (2) puede estar infectado con la enfermedad de forma transmisible por el alimento;
- (3) puede ser el portador del agente infeccioso causal de la enfermedad que es transmitido por el alimento; o
- (4) se encuentra afectado con:
 - (A) fiebre;
 - (B) una herida infectada; o
 - (C) una infección respiratoria aguda.

(b) La autoridad reglamentaria debe de actuar para asegurar una historia clínica del empleado, de forma confidencial, que se sospecha sea el transmisor de la enfermedad, o haciendo otro tipo de investigaciones de forma apropiada. La autoridad reglamentaria debe también, requerir un examen médico apropiado que incluya el reunir un espécimen para análisis de laboratorio del empleado o empleados sospechosos.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-125 Autoridad reglamentaria para la restricción y exclusión de un empleado de alimento

Sec. 125. (a) Basado en los hallazgos de la investigación relacionada con el empleado de alimento quien se sospecha de estar enfermo o infectado, la autoridad reglamentaria puede someter una orden al empleado sospechoso o al establecimiento de venta de alimento al por mayor instituyendo una (1) o más de las siguientes medidas de control:

- (1) Restringiendo al empleado de servicios en áreas específicas y de trabajos en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, en donde no presente riesgo de transmisión de la enfermedad.
 - (2) Excluyendo al empleado del establecimiento de venta de alimento.
 - (3) Cerrando el establecimiento de acuerdo a la ley.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-126 Orden de exclusión y restricción

Sec. 126. (a) Basado en los hallazgos de la investigación especificada en la sección 124 de esta regla, y para controlar la transmisión de enfermedades, la autoridad reglamentaria debe someter una orden de restricción o exclusión del empleado sospechoso o el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor sin aviso, notificación de una audiencia, si la orden dice lo siguiente:

- (1) Las razones del porque se ordena una restricción o exclusión.
 - (2) La evidencia que el empleado del alimento o el dueño u operador del establecimiento de alimento deba proveer una orden que demuestre las razones por las cuales se debe eliminar esta restricción o exclusión.
 - (3) El empleado sospechoso o el dueño u operador del establecimiento puedan solicitar una audiencia sometiéndolo en el tiempo requerido por la ley.
 - (4) El nombre y dirección del representante de la autoridad reglamentaria al cual se le solicita la audiencia.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-127 Liberación del empleado de exclusión y restricción

Sec. 127. La autoridad reglamentaria debe liberar al empleado de restricción o exclusión bajo las siguientes condiciones:

- (1) Si el empleado demuestra muestras negativas a Salmonella typhi basado en tres (3) muestras consecutivas de material fecal, que se toman:
 - (A) no antes de un (1) mes de haberse presentado;
 - (B) por lo menos cuarenta y ocho (48) horas despues de discontinuar los antibioticos; y
 - (C) por lo menos veinticuatro (24) horas de diferencia.
- (2) Si uno (1) de los cultivos tomados como se especificca en la subdivisión (1) es positivo, cultivos repetitivos se deben hacer a intervalos de un (1) mes hasta por lo menos tres (3) cultivos consecutivos de material fecal sean negativos.
- (3) Si las muestras de material fecal del empleado son negativas a Salmonella spp., Shigella spp., o toxina Shiga por Escherichia coli basándose en dos (2) tipos de cultivo de material fecal reunidos:
 - (A) no antes de cuarenta y ocho (48) horas despues de discontinuarse los antibióticos; y
 - (B) por lo menos de veinticuatro (24) horas de diferencia.
- (4) Para aquel empleado infectado con el virus de la Hepatitis A, si:
 - (A) por lo menos han pasado siete (7) dias desde la presentacion de ictericia;

27

- (B) por lo menos han pasado catorce (14) dias desde la presentacion de los sintomas, si no hay ictericia; o
 - (D) Si por lo menos dos (2) pruebas de sangre demuestren algun descenso de las enzimas del higado.
- (5) Un empleado que no halla experimentado sintomas de vómito o diarrea que no se atribuya a otro tipo de condición no infecciosa, por lo menos por veinticuatro (24) horas.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

LAVADO DE MANOS

Sections/Secciones 128 al 131

410 IAC 7-24-128 Procedimiento para el lavado y secado de manos

Sec. 128. (a) El empleado de alimento debe, excepto como se especifica en la sección 343 (c) de esta regla, el lavado de manos y areas expuestas de los brazos con un limpiador compuesto y en un lavamanos equipado y especificado bajo la sección 342(a) de esta regla, restregandose vigorosamente los brazos y manos por lo menos veinte (20) segundos en agua, a una temperatura de cien (100) grados Fahrenheit, y correctamente enjuagandose con agua limpia. Los empleados deben prestar atención a areas como las uñas y entre los dedos. Se debe proveer del uso de un cepillo para las uñas.

(b) Los empleados deben secarse las manos utilizando lo especificado bajo la sección 347 de esta regla. El uso comun de toallas es prohibido.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-129 Cuando debe lavarse las manos

Sec. 129. (a) Los empleados deben limpiarse las manos y porciones expuestas como se especifica en la sección 128 de esta regla inmediatamente o antes de preparar alimentos, incluyendo utensilios y equipos limpios, alimento expuesto, y, articulos de un solo uso o sin envoltura y lo siguiente a considerar:

- (1) Despues de tocar partes del cuerpo otras a parte de las manos o porciones del brazo que esten limpias.
- (2) Despues de hacer uso del baño.
- (3) Despues de manipular pescados o animales acuáticos como se especifica en la sección 435(b) de esta regla.
- (4) Luego de toser, estornudar o hacer uso de un pañuelo.
- (5) Luego de beber, otro que no sea el especificado en la sección 136(b) de esta regla, comer o hacer uso de tabaco.
- (6) Despues de hacer uso de utensilios, superficies o equipos sucias.
- (7) Durante la preparación del alimento, tanto como sea necesario de remover la suciedad y contaminación para prevenir la contaminación cruzada cuando se cambia de turno.
- (8) Antes de hacer cambio de turno, con comidas crudas o ya preparadas.
- (9) Antes de tocar el alimento o superficies de contacto con el alimento.
- (10) Antes de hacer uso de los guantes.
- (11) Despues de realizar otras actividades que contaminen las manos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-130 Donde lavarse las manos

Sec. 130. (a) Los empleados de alimentos deben lavarse las manos en un lavamanos o lavadero de manos de uso automático, y no

lavarse las manos en un lavamanos de uso para preparación de alimentos o en un balde donde se coloca el agua para trapear o desecho de líquido similar.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24- 131 Desinfección de manos

Sec. 131. (a) Un desinfectante de manos y una solución desinfectante de manos utilizado como frotador, debe ser de manera siguiente:

(1) Cumplir con una (1) de las siguientes:

(A) Estar aprobada en la lista del FDA de publicación de drogas, de Productos de Drogas Aprobadas bajo la Evaluación Terapéutica Equivalente como droga aprobada para el uso efectivo y seguro.

(B) Debe poseer un ingrediente antimicrobio activo que este en la lista del FDA para el Cuidado de la Salud OTC

de Productos Antisépticos de Drogas, como desinfectante antiséptico de manos.

(2) Que consista con por lo menos uno (1) de los siguientes componentes a seguir:

(A) Este en la lista como uso para estar en contacto con el alimento segun 21CFR 178 – Aditivos de Alimentos Indirectos: Adyuvantes, Ayudas y Desinfectantes.

(B) Se exime como regla como alimentos aditivos bajo 21CFR 170.39 – Umbral de reglamento para sustancias utilizadas en artículos de contacto con los alimentos.

(C) Generalmente reconocido como seguro (GRAS) para el uso intencionado de contacto con el alimento dentro de los parámetros del Acta Federal de Alimento, Droga y Cosmético (FFDCA).

(D) De uso permitido bajo Notificación Efectiva de Sustancias de Contacto de Alimentos como se define en el párrafo 409 (h) del FFDCA y que se encuentra en la lista de FDA como inventario de Sustancias Notificadas Efectivas para el contacto con el Alimento.

(3) De aplicación única en las manos que estén limpias como se especifica en la sección 128 de esta regla.

(b) Si el desinfectante de manos o una solución química de desinfección de manos, no reúne el criterio de uso especificado bajo la sección (a)(2), debe ser:

(1) Seguido por el restriegio de manos con agua limpia antes de hacer contacto con el alimento o por el uso de guantes; o

(2) Limitandose a situaciones que no involucren el contacto directo de las manos con el alimento.

(c) Una solución química utilizada como enjuagante, debe mantenerse limpio y a una dureza equivalente de por lo menos cien (100) miligramos por litro de cloro.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítica.

SALUD DEL EMPLEADO

Sections/Secciones 132 al 138

410 IAC 7-24-132 Aseo personal

Sec. 132. (a) El empleado debe mantener las manos y porciones expuestas siempre limpias.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-133 Manutención de brazos y manos

Sec. 133. (a) El empleado debe mantener las unas cortadas, afiladas y para que los bordes y superficies de estas no sean ásperas.

(b) Al menos de que este utilizando guantes, un empleado no debe de usar pinta unas o unas artificiales mientras este expuesto al alimento.

(c) Si existe alguna lesion en los brazos y manos, un empleado debe de hacer uso de lo siguiente:

(1) Una cubierta impermeable, tales como vendajes o guantes de un solo uso en las manos o muñecas.

(2) Una camisa manga larga u otras porciones expuestas del brazo donde se presente la lesión.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c) es crítica o no es crítica basada en la determinación si este o no contribuye a la violación de alimentos contaminados, enfermedades, o riesgo para la salud ambiental.

410 IAC 7-24-134 Prohibido el uso de joyas

Sec. 134. (a) Mientras se este preparando alimentos, un empleado no debe hacer uso de joyas, incluyendo estas de plata, relojes en manos o brazos. Esta sección no se aplica a anillos, como el de boda.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-135 Condiciones higiénicas del uso de ropa

Sec. 135. (a) Los empleados deben hacer uso de ropa limpia para preenir la contaminación de lo siguiente:

- (1) Alimento.
- (2) Equipo.

29

(3) Utensilios.

(4) Paños.

(5) Artículos de un solo uso.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a esta subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24- 136 Uso de bebidas, alimento o tabaco

Sec. 136. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), un empleado debe mascar goma, comer y tomar alimento o utilizar cualquier tipo de tabajo solo en areas diseñadas donde la contaminación de:

- (1) alimentos expuestos;
- (2) equipos, utensilios, o paños limpios;
- (3) artículos de un solo uso o sin envoltura; o
- (4) otros artículos que necesiten protección;

no den como resultado.

(b) Un empledo puede tomar de un recipiente cerrado, si el recipiente se maneja de manera que prevenga la contaminación de lo siguiente:

- (1) Las manos del empleado.
- (2) El recipiente.
- (3) El alimento expuesto.
- (4) El equipo, utensilios o trapos limpios.
- (5) Artículos de un solo uso o sin envolver.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-137 Descargas por la nariz, ojos y manos

Sec. 137. (a) Los empleados que persistan con estornudos, tos o descarga por la nariz o cuando hay descarga de otra parte del cuerpo como los ojos, nariz o boca , no pueden trabajar con lo siguiente:

- (1) Alimento expuesto.
- (2) Equipo, utensilios o trapos limpios.
- (3) Artículos de un solo uso o sin envoltura.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-138 Uso apropiado para sostener el cabello

Sec. 138. (a) A excepción como se provee en la subsección (b), los empleados deben de sostenerse el cabellos, ya sea con el uso de sombreros, red de protección del cabello, artículo para sostener la barba y ropas que esten diseñadas para cubrir el cabello del cuerpo para que no haya contacto con:

- (1) alimento expuesto;
- (2) utensilios, equipos o trapos limpios; y
- (3) artículos de un solo uso o sin envoltura.

(b) Esta sección no se aplica a los empleados tales como anfitrionas, aquellas que sirven solo bebidas y alimentos empacados o con envoltura, personal en espera, si son de riesgo minimo de contaminación:

- (1) de alimentos expuestos;
- (2) equipos, utensilios o paños limpios; y
- (3) artículos de un solo uso o sin envoltura.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

ALIMENTOS

FUENTES DE ALIMENTO	Sections/Secciones 139 al 146
----------------------------	--------------------------------------

410 IAC 7-24- 139 Condicion del alimento

Sec. 139. (a) El alimento debe ser seguro, sin adulteración, y, como se especifica en la sección 140 de esta regla, honestamente presentado.

(b) El alimento no debe estar con marca falsificada.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) es crítica o no es crítica basada en la determinación de si esta violación es por contaminación del alimento, enfermedad, o un peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-140 Presentación honesta del alimento

Sec. 140. (a) El alimento debe ofrecerse para consumo humano de una manera que no conlleve a errores de presentación al consumidor.

(b) Los aditivos en el alimento, sobreenvolturas, o luces, no deben utilizarse para falsificar su apariencia, calidad o color de este.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-141 Descarte o restauración de alimento contaminado, adulterado, de marca falsificada o inseguro

Sec. 141. (a) Un alimento que este contaminado, inseguro, de marca falsificada o que no sea presentado de manera honesta como se especifica en la sección 140 de esta regla debe ser renovado de acuerdo a un procedimiento aprobado o de otra manera descartado.

(b) Un alimento que no sea de fuente aprobada como se especifica bajo la sección 142,143,147,154,155,164, o 165 de esta regla debe descartarse.

(c) Alimentos ya preparados que han sido contaminados por el empleado que haya sido excluido o restringido como se especifica bajo la sección 121 de esta regla debe ser descartado.

(d) Un alimento contaminado por un empleado, consumidor, u otras personas por contacto con manos sucias, descarga corporal; tales como descarga nasal u oral, deben descartarse.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica o no se considera crítica basado en la determinación si la violación contribuya a contaminación ambiental, enfermedad, o peligro de salud ambiental.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b),(c) o (d) es crítica.

410 IAC 7-24-142 Fuente de alimento

Sec. 142. (a) El alimento debe obtenerse de fuentes que cumplan con la ley, por lo menos la ley de Indiana.

(b) El alimento preparado en una residencia privada puede que no sea utilizado u ofrecido para consumo humano en un establecimiento de venta de alimento al por mayor.

(c) El alimento empacado debe ser marcado como se especifica:

(1) bajo la ley, incluyendo IC 16-42, IC 16-42-2,21 CFR 101, 9 CFR 317 Y 9 CFR 381 de la Subparte N; y

(2) bajo las secciones 156 y 157 de esta regla.

(d) El pescado, otro diferente a moluscos, con la intención de que sea consumido de forma cruda y bajo permiso especificado bajo la sección 182 (d) de esta regla puede ser ofrecido para la venta o servicio si son:

(1) suministrados por un proveedor, que congele el pescado como se especifica en la sección 164 de esta regla; o

(2) congelados como se especifica en la sección 162 de esta regla;

y reportes conservados como se especifica en la sección 163 de esta regla.

- (e) el músculo intacto, filetes de carne sin preparar y con la intención de consumo humano, sin el consejo del consumidor se especifica en la sección 182 (c) de esta regla, debe:
- (1) obtener de la planta de procesamiento de alimento, y que empaca los filetes y los marca para indicar que estos

reunen la definición de músculo intacto o de carne intacta; o

- (2) si el corte individual se realiza en un establecimiento de venta de alimento al por mayor:
 - (A) el corte del músculo intacto o de carne intacta que es marcado por una planta de alimento para indicar que la carne reúne el significado de músculo intacto, carne intacta;
 - (B) preparado de manera que permanezcan intactos; y
 - (C) si son empacados sin antes ser preparados por un establecimiento de venta de alimento al por mayor, marcados para indicar que cumplen con la definición de músculo intacto.
 - (f) La carne y aves que no provengan de alimentos rápidos y que sean empacados de forma que cuando se ofrece para la venta o de otra manera para consumo, debe ser registrado para incluir las instrucciones de manejo como se especifica en esta ley, incluyendo 9 CFR 317.2 (1) y 9 CFR 381.125 (b).
 - (g) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a), (b), (c) (1), (d), (e) y (f) es crítico.
 - (h) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c)(2) es crítica o no se considera crítica basado en la determinación si la violación es lo significativo para contribuir a la contaminación del alimento, enfermedad o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-143 El alimento en un recipiente herméticamente sellado

Sec. 143. (a) El alimento herméticamente sellado debe obtenerse de:

- (1) una planta de procesamiento de alimento que es regulado por una agencia de alimento bajo la jurisdicción de la planta ; o
- (2) el establecimiento de venta de alimento al por mayor que se encarga de actividades de procesamiento de alimento para la venta, tales como alimentos acidificantes o de baja acidez, reuniendo las cualidades de una planta procesadora de alimentos.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación de la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-144 Integridad en el empaque

Sec. 144. (a) Los empaques de alimento deben proteger la integridad de este, y estar en buenas condiciones para que el alimento este libre de contaminación o expuesto a adulteración.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-145 Empaque de alimento adecuado utilizado en las normas de identidad

Sec. 145. (a) El empaque de alimentos debe cumplir con las normas de identidad requeridas en 21 CFR 131 hasta 21 CFR 169, 9 CFR 319, y los requerimientos generales en 21 CFR 130 y 9 CFR 319, de la Subparte A.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-146 Etiquetas de alimento

Sec. 146. (a) El empaque de alimento en un establecimiento de venta de alimento debe ser registrado como se especifica en la ley, e incluyendo lo siguiente:

- (1) IC 16-42-1.
- (2) IC 16-42-2.
- (3) 410 IAC 7-5
- (4) 21 CFR 101
- (5) 9 CFR 317

(b) La información que aparezca en el empaque debe decir lo siguiente:

- (1) El nombre común del alimento y una parte descriptiva.
- (2) Si el alimento es preparado con dos (2) o mas ingredientes, aparecera una lista de ingredientes en forma descendente de acuerdo al grado de peso, declaración de color artificial o preservativos químicos si estos se presentan en el alimento.
- (3) Declaración del contenido del alimento.
- (4) El nombre y lugar del negocio del empacador, constructor o distribuyente.

- (5) Para cualquier tipo de pescado salmonado que contenga cantaxantín como aditivo, la etiqueta del empaque del pescado, incluyéndose la lista de ingredientes, que aparezca en el recipiente y que declare el uso de cantaxantín.
- (c) a excepción como se especifica en la subsección (d), el empaque, alimento no empacado y en la que no hay intención de consumo,

32

y disponible para el consumidor o esta en especificas porciones para el consumidor, debe de estar registrado presentando una información a la vista del consumidor ;

- (1) La marca del fabricante que le fue provista con el alimento.
- (2) Una tarjeta, signo u otro método de notificación que incluya la información especificada bajo la subsección (b) (1), (b)(2), y (b) (4).

(d) Alimentos no empacados no deben estar registrados si:

- (1) Si no existe alguna queja de salud o nutriente; o
- (2) El alimento es preparado bajo las premisas del establecimiento de venta de alimento al por mayor.

(e) El fabricante o el establecimiento de venta de alimento al por mayor, presentara información de alimentos que no deben alterarse.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a (e) no es crítica.

PRODUCTOS LACTEOS

Sections/Secciones 147 a 150

410 IAC 7-24-147 Productos lacteos y fluido lechero

Sec. 147. (a) Los productos lacteos y fluido lechero deben obtenerse de fuentes que cumplan con las normas Grado A, como se especifica en la ley.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-148 Leche por volumen

Sec. 148. (a) El recipiente para la leche por volumen, debe cortarse en la parte diagonal dejando no mas de una (1) pulgada de la parte protuberante de la cabeza del repartidor.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-149 Productos lácteos y huevos pasteurizados

Sec. 149. (a) Ya sean líquidos, congelados o huevos secos, deben pasteurizarse.

(b) Fluido de leche o leche seca y productos lacteos que tengan que cumplir con las normas Grado A como se especifica en la ley deben ser pasteurizados.

(c) Productos lacteos congelados, tales como helados, deben ser pasteurizados como se especifica en 21 CFR 135.

(d) El queso se debe de obtener de forma pasteurizada a menos de que halla otros procedimiento de pasteurizacion com se especifica en 21CFR 133.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) o (d) es crítica.

410 IAC 7-24-150 Huevos con cáscara

Sec. 150. (a) Los huevos en cáscara deben ser recibidos de manera limpia y no pueden exceder lo restringido descrito en Grado B del Consumidor de los Estados Unidos y especificado en 7 CFR 56, 9 CFR 590, Normas de los Estados Unidos, Grados, y Pesos para clases de Huevos con cascara (AMS 56.200 et seq.), y 370 IAC.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

ALIMENTO PASTEURIZADO

Sections/Secciones 151 a 153

410 IAC 7-24-151 Huevos pasteurizados; sustituidos por ciertas recetas de huevo crudo

Sec. 151. (a) Huevos pasteurizados o productos de huevo, deben sustituirse por huevo crudo en la preparacion de alimentos, tales como ensalada Caesar, salsa holandesa, mayonesa y bebidas que contengan huevo y que no estan:

- (1) cocinados como se especifica en la sección 182 (a)(1) o 182 (a) (2) de esta regla; o
- (2) incluido en la sección 182 (d) de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-152 Jugos tratados

Sec. 152. (a) El jugo empacado debe:

- (1) obtenerse de un procesador el cual ha sido establecido y ha estado utilizando el sistema HAACP como se especifica en 21 CFR de la parte 120;
 - (2) obtenerse de forma pasteurizada o de otra manera tratado, para obtener una reducción de 5-log del microorganismo mas resistente y de gran significado para la salud pública como se especifica en 21 CFR parte 120.24; o
 - (3) que contenga una etiqueta de advertencia como se especifica en 21 CFR 101.17 (g).
- (b) Los jugos empacados en un establecimiento de venta de alimento al por mayor deben ser:
- (1) tratados bajo el plan HAACP como se especifica en la subseccion 115(a)(2) hasta 115(a)(5) de esta regla para obtener una reducción de 5-log, que equivale a noventa y nueve y noventa y nueve punto noventa y nueve mil por ciento (99.999%), de reducción, del microorganismo mas resistente y de gran significado en salud pública; o
 - (2) con etiqueta, si no se trata para que ceda a una reducción de 5-log del microorganismo mas resistente y de gran significado en salud pública como se especifica:
 - (A) bajo la sección 146 de esta regla; y
 - (B) en 21 CFR 101.17(g) bajo la frase de “ADVERTENCIA: Este producto no ha sido pasteurizado y, de otra manera pueda que contenga bacteria que puede ser de riesgo y que puede causar enfermedades serias en niños, ancianos, y personas con el sistema immune debil”.
 - (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-153 Alimento pasteurizado y alimento impedido

Sec. 153. (a) Lo siguiente aplica a un establecimiento de venta de alimento al por mayor, que sirve a una población con alta susceptibilidad:

- (1) el criterio siguiente se aplica al jugo:
 - (A) Para propósitos de esta subdivisión, niños de nueve (9) años o menos y que reciben alimento en el colegio, en un jardín infantil o establecimiento similar y que provea de cuidados se consideran como población de alto riesgo.
 - (B) Jugo o bebidas preempacadas y que registren la etiqueta de advertencia como se especifica en 21 CFR 101.17 (g) . Alimento que contenga una etiqueta o jugos empacados con una etiqueta de advertencia como se especifica en la sección 152 (b)(2) de esta regla no pueden ni beberse, ni ser vendidos.
 - (C) Un jugo sin empaque que se prepara bajo las premisas ya sea para vender o para servir de forma ya lista para comer, debe ser procesado bajo el plan HACCP que contenga la información especificada en la sección 115 (a)(2) hasta 115(a)(5) de esta regla y que se especifica bajo 21 CFR 120.24 de control de proceso.
- (2) Los huevos en cáscara pasteurizados, en congelación o huevos secos o productos de este, deben ser sustituidos por huevos crudos en la preparación de lo siguiente:
 - (A) Alimentos, tales como:
 - (i) Ensalada Cesar.
 - (ii) Salsa Holandesa.
 - (iii) Mayonesa.
 - (iv) Bebidas que contengan huevo.
 - (B) Excepto a como se especifica en la subdivisión (5), las recetas en las que se utiliza mas de un (1) huevo quebrado o combinado.
- (3) Los siguientes alimentos no pueden ser servidos u ofrecidos para la venta si ya vienen preparados:
 - (A) Alimentos crudos de origen animal, tales como:
 - (i) Pescado crudo.
 - (ii) Pescado crudo marinado.
 - (iii) Molusco crudo.
 - (iv) Filete a la tartara.
 - (B) Un alimento parcialmente cocinado de origen animal, tales como:
 - (i) Pescado parcialmente cocinado.

- (v) Carne tenue.
- (vi) Huevos no totalment e cocinados preparadas de huevos con cascara y crudos.
- (vii) Merengue.

(C) Semilla de vástago.

- (4) Los empleados no pueden entrar en contacto con el alimento ya preparado como se especifica en la sección 171(b) de esta regla.
- (4) Subdivisión (2)(B) no se aplica a esto si:

34

(A) los alimentos sin cocer se combinan:

(i) inmediatamente antes de cocinarse para un (1) solo consumidor como una de las comidas, cocinado como se especifica en la sección 182(a)(1) de esta regla y, servidos inmediatamente, tales como omelets, soufflés o huevos revueltos; o

(ii) como ingrediente inmediatamente antes de asar y estos huevos han sido completamente cocinados y listos para consumir como ponques, muffins o panes; o

(B) la preparación del alimento es conducido bajo el plan HAACP que:

(i) identifica el alimento a preparar;

(ii) prohíbe el contacto de las manos con el alimento ya preparado.

(iii) incluye especificaciones y practicas que aseguren el control de crecimiento de Salmonella enteriditis antes y despues de cocción, y que esta es destruida al cocinarse los huevos de acuerdo a la temperatura y tiempo especificado en la sección 182(a)(2) de esta regla;

(iv) información contenida en la sección 115(a)(4) de esta regla incluyendo procedimientos que controlen la contaminación cruzada de alimentos ya preparados con huevos sin cocción y delíneen procedimientos de limpieza y desifección para superficies de contacto con el alimento; y

(v) describe el programa de entrenamiento que asegure que el empleado es responsable de la preparación del alimento entienda todos los procedimientos a seguir.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

PESCADO Y MOLUSCO EN SU CASCARA

Sections/Secciones 154 a 163

410 IAC 7-24-154 Pescado

Sec. 154. (a) El pescado que se recibe para la venta o servicio debe:

(1) comercialmente producido, capturado o cocechado.

(2) Aprobado por el departamento para la venta o servicio.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-155 Molusco en su cáscara

Sec. 155. (a) Los moluscos en su cáscara deben obtenerse de fuentes de acuerdo a la ley y a los requerimientos especificados en el Departamento de Salud de los Estados Unidos y Servicios Humanitarios, Servicios de Salud Publica, Administracion de Droga y Alimento, Guía del Programa Nacional de Desinfección para el Control de Moluscos en su Cáscara.

(b) Los moluscos que se reciben al comercio deben ser de fuentes que se presentan en la Lista Interestatal Certificada de Envío de Moluscos.

(c) Los moluscos de recreación capturados no pueden ser vendidos ni servidos.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a),(b) o (c) es crítica.

410 IAC 7-24-156 Concha de Marisco

Sec. 156.(a) Concha de marisco crudo debe obtenerse en empaques no retornables que presenten una etiqueta legible y que identifique:

(1) el nombre,dirección, y numero de certificación del empacador de moluscos;

y

(2) fecha de los empaques “vendido por” con una capacidad de medio (1/2) galón, o la fecha del empaque del molusco con una capacidad de medio (1/2) galón o mas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-157 Empaque e identificación del molusco

Sec. 157. (a) El molusco debe de ser empacado en recipientes que contengan rotulos de identificación legible o etiquetas que son pegadas por el cosechador, y que cada comerciante que limpie, envíe, o hace reenvío del molusco, como se especifica en la Guía del

Programa Nacional de Desinfección para el Control de Moluscos en Cáscara, y que nomine lo siguiente:

(1) A excepción como se especifica bajo la subsección (b), en el rotulo del cosechador, la siguiente información va en

35

el siguiente orden:

(A) número de identificación del cosechador asignado por la autoridad de control de moluscos.

(B) fecha de cosecha.

(C) Identificación precisa del sitio de cosecha o acuicultura que se practica basado en el área designado para cosecha, y utilizada por la autoridad de control de moluscos y que contengan el nombre abreviado del estado o país donde sea cosechado.

(D) Cantidad y tipo de molusco.

(E) La siguiente nota va en negrilla y en mayúscula: “Este rótulo requiere adherencia hasta que el recipiente este vacío o sea rotulado nuevamente y después se mantenga en archivo por noventa (90) días.”

(2) A excepción de lo especificado en la subsección (c), de cada rótulo o etiqueta del comerciante, la siguiente información debe de ir en el orden a seguir:

(A) El nombre y dirección del comerciante y número de certificado asignado por la autoridad de control de moluscos.

(B) El número original de certificación del que lo envía, incluyendo una abreviatura del nombre del estado o país en que se coseche el molusco.

(c) La misma información especificada por el rotulo del cosechador bajo la subdivisión (1)(B) a (1)(D).

(D) La siguiente norma debe ir en negrilla y en mayúscula: “ Este rotulo se requiere que vaya adherido hasta que el contenido este vacío y luego se mantenga en archivo por noventa (90) días.”

(b) Un recipiente de molusco que no tenga rótulo o etiqueta o que contenga un rótulo que no contenga la información com se especifica en la subsección (a) debe de ser sujeto a orden de conservación, como es permitido por la ley, o a destrucción de acuerdo con 21 CFR 1240.60(d).

(c) Si se provee de un lugar para el nombre, dirección y número de certificación en el rótulo del cosechador, la información del comerciante debe demostrarse primeramente.

(d) Si el rótulo del cosechador esta diseñado para acomodo de identificación del comerciante, como se especifica en la subsección (a)(2)(A) y (a)(2)(B), el rótulo individual del comerciante, no necesita ser provisto.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) o (d) es crítica.

410 IAC 7-24-158 Condición del molusco

Sec. 158. (a) Cuando el molusco es recibido de un establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe este razonablemente ser libre de fango, molusco muerto o roto. Molusco que este muerto y muy roto se descartará.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-159 Recipiente original del molusco

Sec. 159. (a) A excepción de lo especificado en las subsecciones (b) y(c), los moluscos deben de ser removidos de su recipiente en el que se reciben inmediatamente antes de venderse o prepararse para servicio.

(b) El molusco se puede sacar de su recipiente en el que se recibe, exhibido en un recipiente de drenaje de hielo, o conservado en un recipiente de exhibición, y la cantidad especificada por el consumidor, puede ser sacada de exhibición y provista al consumidor si:

(1) la fuente del molusco o exhibidor se identifica como se especifica bajo la sección 157 d esta regla y como se especifica en la sección 160 d esta regla: y

(2) el molusco es protegido de contaminación.

(c) La cáscara del molusco debe de ser removida del recipiente en el que es recibida y mantenerse en exhibición en el cual porciones individuales se sirven y se exhiben bajo la petición del consumidor si:

(1) la información en la etiqueta del molusco demuestra lo especificado en la sección 156 de esta regla y es retenido y que este correlacionado con la fecha, fechas durante el cual el molusco es vendido o servido; y

(2) el molusco es protegido de contaminación.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-160 Moluscos; manutención de identificación

Sec. 160. (a) A excepción de lo especificado bajo la subsección(b) (2), el rótulo del molusco deben mantenerse adheridas al recipiente en el cual el molusco se recibe hasta que este recipiente este vacío.

(b) La identificación de la fuente del molusco vendido o servido debe mantenerse, reteniendose el rótulo o etiqueta por noventa (90) días calendarios del día en que se vacía el recipiente utilizando:

- (1) un sistema que mantenga el registro de rótulos o etiquetas en un orden cronológico correlacionado con la fecha en que determine; cuando, días en que los moluscos son vendidos o servidos; y
- (2) solo un (1) repiente al tiempo que contenga el rótulo o etiqueta si estos moluscos son removidos de su recipiente que contiene la etiqueta.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-161 Tanques para moluscos

Sec. 161. (a) A excepción como se especifica en la subsección (b), la exhibición de tanques del sistema de apoyo de vida de un molusco, puede que no se utilice para exhibición del molusco para consumo humano y debe ser notoriamente marcado para que de otra manera le sea obvio al consumidor que el molusco es solo para exhibición.

(b) El tanque de sistema de apoyo de vida del molusco que se utilizan para almacenamiento, y que son ofrecidos para consumo humano deben funcionar y ser mantenidos en cumplimiento con el plan HAACP para asegurar lo siguiente:

- (1) El agua utilizada con el pescado otros que no sean moluscos, no debe correr hacia el tanque del molusco.
- (2) La seguridad y calidad del molusco tal cual son recibidos no compromete con el uso del tanque.
- (3) La fuente de identidad del molusco se conserva como se especifica en la subsección 160 de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-162 Destrucción del parásito

Sec. 162. (a) A excepción a lo especificado en la subsección (b), antes de la venta o servicio del alimento ya preparado, crudo, o marinado y crudo, parcialmente cocinado, o pescado parcialmente marinado y cocinado otro que no sea molusco, debe congelarse en totalidad a una temperatura de :

- (1) a menos cuatro (4) grados Fahrenheit o menos por ciento sesenta y ocho (168) horas (siete (7) días) en el congelador; o
- (2) a menos treinta un(31) grados Fahrenheit o menos de quince (15) horas en un congelador de pulsión.

(b) Si el pescado es atún o sus derivados:

- (1) *Thunnus alalunga*;
- (2) *Thunnus albacares* (atun con aleta amarilla);
- (3) *Thunnus atlanticus*;
- (4) *Thunnus maccoyii* (atun con aleta azul, del Sur);
- (5) *Thunnus obesus* (atun de ojo grande); o
- (6) *Thunnus thynnus* (atun con aleta azul, del Norte);

el pescado debe conservarse o vendido de manera cruda, crudo y marinado, parcialmente crudo y ya preparado sin congelar como se especifica bajo la subsección (a).

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-163 Reportes, creación o retención

Sec. 163.(a) A excepción de de lo especificado en la seccion 162 (b) de esta regla y la subseccion (b), si el pescado esta crudo o parcialmente cocido y marinado y servidos o vendidos de manera ya preparada, la persona encargada debe registrar la temperatura a congelación y tiempo en el que el pescado esta sometido y debe tambien de conservar el reporte en el establecimiento de venta de alimento al por mayor por noventa (90) días calendarios mas alla del tiempo de servicio o venta del pescado.

(b) Si el pescado viene congelado por parte del comerciante, un acuerdo debe de esta por escrito por parte del comerciante estipulándose que el pescado suministrado esta congelado a una temperatura y por un tiempo como se especifica bajo la sección 162 de esta regla que puede sustituirse por los reportes especificados bajo la subsección (a).

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

HONGOS SILVESTRES**Section/Sección 164****410 IAC 7-24-164 Hongos silvestres**

Sec.164.(a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), las especies de hongos que se recogen en cosecha, deben obtenerse de fuentes donde cada hongo sea individualmente inspeccionado y teniendo una persona experta que identifique que este hongo es seguro.

(b) Esta sección no aplica lo siguiente:

- (1) Especies de hongos silvestres cultivados, cosechados, y crecen y son procesados en un establecimiento que esta regulado por una agencia reglamentaria que tiene una jurisdicción sobre la planta.
- (2) Las especies de hongos silvestres si se encuentran empacadas y son producto de una planta procesadora de alimento que esta regulado por una agencia reglamentaria que tiene una jurisdicción sobre la planta.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

ANIMALES DE CAZA**Section/Sección 165****410 IAC 7-24-165 Animales de caza**

Sec. 165. (a) Si los animales de caza se reciben para la venta o servicio deben ser desollados y procesados bajo el programa federal o estatal de inspeccion bajo los requerimientos que equivalen a por lo menos IC 15.2.1-24.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

RECEPTOR DE TEMPERATURA**Section/ Sección 166****410 IAC 7-24-166 Especificaciones para el receptor de temperatura de alimento**

Sec. 166. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), alimentos potencialmente de alto riesgo y refrigerados, deben estar a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Farenheit o menor cuando es recibido.

(b) Si la temperatura, otra de cuarenta un (41) grados Farenheit para alimentos potencialmente de alto riesgo como se especifica bajo la ley que gobierna su distribucion, tales leyes como la de la leche, moluscos, y huevos en cascara, el alimento se puede recibir a la temperatura especificada.

(c) Alimentos potencialmente de alto riesgo que son cocinados a una temperatura y a un tiempo bajo las secciones 182, 183, y 186 de esta regla, y se reciben calientes, deben estar a una temperatura de ciento treinta y cinco (135) grados Farenheit o por encima.

(d) Un alimento congelado con etiqueta y enviado de esta manera por una planta procesadora de alimento, debe de recibirse congelado.

(e) A penas se reciba el alimento potencialmente a riesgo debe este ser libre de evidencia de algun abuso en la temperatura previa.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a (e) son críticas.

ADITIVOS**Sections/Secciones 167 a 168****410 IAC 7-24-167 Alimentos con aditivos**

Sec. 167. (a) Un alimento puede que no contenga aditivos que no son aprobados y que exceden la cantidad especifica en 21 CFR 170 a 21 CFR 180 relacionado a los aditivos, y generalmente reconocido como seguro o sustancia previamente decretada y que excede la cantidad especificada en 21 CFR 181 a 21 CFR 186, sustancias que exceden la cantidad especificada en 9 CFR 424.21(b), ingredientes de alimento y fuente de radiación o residuos de pesticida que exceden provisiones especificada en 40 CFR 185.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-168 Protección de alimento no aprobado o aditivos de color

Sec. 168. (a) Un alimento debe ser protegido de contaminación que pueda resultar de la adición no autorizada o insegura de:

- (1) alimento o aditivo de color; y
- (2) niveles de alimento aprobado; y aditivos de color.

(b) Un empleado no debe:

(1) aplicar agentes de sulfito a frutas y verduras frescas en la cual se tiene la intención de consumirse crudas o consideradas como buena fuente de vitamina B1; o

(2) servir o vender alimento especificado bajo la subdivisión (1) que se tratan con sulfito antes de ser recibidos por el dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor, a excepción de uvas, deben de cumplir con esta subdivisión.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

HIELO**Sections/Secciones 169 a 170****410 IAC 7-24-169 Hielo**

Sec. 169. (a) El hielo utilizado como medio de alimento o refrigeración, debe obtenerse de agua de beber.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subdivisión (a) es crítica.

410 IAC 7-24-170 Hielo utilizado como elemento refrigerante; se prohíbe como ingrediente

Sec. 170. (a) Después de ser utilizado como elemento refrigerante, la superficie exterior de:

- (1) alimento, tales como el melón o pescado;
- (2) alimentos empacados, tales como bebidas enlatadas; o
- (3) equipos de tubos y rollos de refrigeración;

de esta manera no debe utilizarse este hielo como alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a esta subsección (a) no es crítica.

PREVENCIÓN DE CONTAMINACIÓN Sections/Secciones 171 a 173**410 IAC 7-24-171 Prevención de contaminación de las manos**

Sec. 171. (a) Los empleados deben lavarse las manos como se especifica bajo la sección 128 de esta regla.

(b) A excepción cuando se lavan las verduras y frutas como se especifica en la sección 175 de esta regla, ostras en su cáscara y almejas, crustáceos y camarones sin vena, que se le aplica un aderezo, o cuando aprobado por una variante, los empleados de alimentos no deben exponerse al alimento ya preparado con las manos que no han sido previamente lavadas como se especifica en las secciones 129 y 130 de esta regla y debe utilizar utensilios adecuados, tales como:

- (1) Tejido de deli.
- (2) Espátula.
- (3) Tenazas.
- (4) Guantes de un solo uso.
- (5) Equipo de exhibición.

(c) Los empleados deben disminuir al uso el contacto de las manos o brazos descubiertos con el alimento expuesto que no está ya preparado.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación de esta subsección (a) o (b) es crítica.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación de esta subsección (c) es crítica o no se considera crítica basado en la determinación de que si la violación contribuye de forma significativa a la contaminación de alimento, una enfermedad o a peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-172 Prevención de contaminación al probar

Sec. 172. (a) Un empleado de alimento no puede reutilizar un recipiente una vez este ha sido probado para la venta o para

servicio.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-173 Alimento empacado y sin empacar ; segregación, empaque y separación

Sec. 173. (a) El alimento debe ser protegido de contaminación cruzada bajo lo siguiente:

(1) Separando el alimento crudo de origen animal durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento, y exhibición de:

(A) alimento crudo ya preparado para el consumo, tales como vegetales; y

(B) alimento cocinado listo para el consumo.

(2) A excepción cuando se combinan los ingredientes, la separación uno de otro de tipos alimento crudo de origen animal, tales como carne, pescado, oveja, cerdo, y aves durante el almacenamiento, preparación, mantenimiento y exhibición, por:

(A) utilizando un equipo separado para cada tipo, o arreglando cada tipo de alimento en el equipo de manera que se prevenga la contaminación cruzada de un (1) tipo con otro; y

(B) preparando cada tipo de alimento a diferentes tiempos o en áreas separadas.

(3) La limpieza de equipos y utensilios como se especifica bajo la sección 296 (a) de esta regla y desinfección especificada bajo la sección 303 de esta regla.

(4) Limpiando recipientes de alimentos herméticamente sellados de suciedad visibles antes de abrir.

(5) Protegiendo los recipientes que se reciben empacados juntos en una caja o volviendo a envolver esta caja una vez es abierta.

(6) Daño al empaque, deterioro, o regreso del alimento que ha estado sostenido en un establecimiento de venta de alimento al por mayor como se especifica bajo la sección 202 de esta regla.

(7) Separación de frutas y vegetales antes de ser lavadas como se especifica bajo la sección 175 de esta regla de alimento ya listo.

(b) La subsección (a)(4) no se aplica a lo siguiente:

(1) Frutas y Vegetales en su totalidad y sin cortar y nueces en su cáscara que requieran ser peladas antes de ser consumidas.

(2) Cortes primarios, en cuartos, o a los lados de carne cruda o de tocino que han sido colgados en un armero limpio y desinfectado.

(3) Carnes en su totalidad, sin cortar, y procesadas, tales como jamones o salchichas curadas, que se colocan en un armero limpio y desinfectado.

(4) Alimento refrigerado como se especifica bajo la sección 190 (b)(2) de esta regla.

(5) Molusco en su cáscara.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

IDENTIFICACION DE ALIMENTO Y ALMACENAMIENTO

Sections/Secciones 174 a 181

410 IAC 7-24-174 Los recipientes para almacenamiento de alimento; identificados con el nombre común del alimento

Sec. 174. (a) Recipientes donde se mantiene la comida o ingredientes que son retirados de su empaque original para ser utilizados en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, tales como:

(1) aceites de cocina;

(2) harina;

(3) hierbas;

(4) hojuelas de papa;

(5) sal;

(6) especias; y

(7) azucar;

deben ser identificados con el nombre común del alimento, excepto los recipientes que contienen alimento que pueden ser fácilmente reconocidos tales como pasta seca no necesitan ser identificados.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-175 Lavado de frutas y vegetales

Sec. 175. (a) Frutas y vegetales crudos deben ser bien lavados en agua para remover la suciedad y otros

contaminantes antes de ser cortados, combinados con otros ingredientes, cocinados, servidos, u ofrecidos para consumo humano en la forma ya lista, a excepcion de :

- (1) como se especifica en la subsección (b); y
- (2) los vegetales y frutas crudos o en su totalidad en la cual se tiene la intencion de ser lavado por parte del consumidor antes de consumirlo, no necesita ser lavado antes de venderlo.

(b) Las frutas y verduras pueden lavarse utilizando quimicos como se especifica bajo la seccion 444 de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-176 Almacenamiento o disposición de alimento en contacto con el agua o hielo

Sec. 176. (a) El alimento empacado no puede ser almacenado en contacto directo con el hielo o agua si, el alimento esta sujeto a la entrada del agua por la naturaleza del empaque, envoltura, o recipiente o por su posición en el hielo o agua.

(b) A excepción a los especificado en las subsecciones (c) y (d), alimento no empacado no puede almacenarse en contacto directo con hielo sin drenar.

(c) Las frutas y vegetales en su totalidad, cortadas, verduras crudas tales como apio o zanahoria o papas cortadas; y tofu, pueden ser sumergidos en agua o hielo.

(d) Pollo o pescado crudo que se reciben en recipientes de envio sumergidos en hielo, deben permanecer bajo esa condicion mientras este almacenado esperando ser preparados, servidos o vendidos.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a la (d) no es crítica.

410 IAC 7-24-177 Almacenamiento de alimento

Sec. 177. (a) A excepción de lo especificado en las subsecciones (b) y (c), el alimento debe protegerse de contaminacion ya sea empacando el alimento como sigue:

- (1) En un lugar limpio y seco.
- (2) Donde no este expuesto al polvo, a ser mojado o a otro tipo de contaminación.
- (3) Por lo menos a seis (6) pulgadas por encima del piso.
- (4) De manera que se evite el apinamiento.
- (5) En empaques, recipientes cubiertos o en envolturas.

(b) Alimentos empacados y recipientes deben ser almacenados a menos de seis (6) pulgadas sobre el piso, en equipo de manutención.

(c) Bebidas a presión, alimentos en caja a prueba de humedad, tales como botellas o latas, y recipientes de plástico para la leche deben ser almacenados en un piso limpio y no expuesto a la humedad.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1), (a)(2),(a)(3),(a)(4),(b) o (c) no es crítico.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(5) es crítica o no se considera crítica basado en la determinación de si la violación significativamente contribuye a la contaminación del alimento, enfermedad o a un peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-178 Almacenamiento de alimneto; areas prohibidas

Sec. 178. (a) El alimento no debe almacenarse de la siguiente manera:

- (1) En lo siguiente:
 - (A) Lockers.
 - (B) Baños.
 - (C) Vestiers.
 - (D) Basureros.
 - (E) Cuartos de máquinas, donde puedan contaminarse.

(2) Bajo lo siguiente:

- (A) En alcantarillados que impidan el goteo.
- (B) Lineas de agua que esten goteando, incluyendo regaderas de incendio que esten goteando, u otras lineas en el que el agua se ha condensado.
- (C) Escaleras abiertas
- (D) Otras fuentes de contaminación.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-179 Exhibición del alimento

Sec. 179. (a) A excepción de las nueces en cáscara, frutas y verduras crudas cuya intención es la de pelar, descascarar, o ser lavado por el consumidor antes de consumirla, la exhibición del alimento debe protegerse de contaminación utilizando:

- (1) empaques;
- (2) servicio en línea o bar de ensaladas y un mostrador.;
- (3) cajas dispensadoras; o
- (4) otros medios.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-180 Condimentos; protección

Sec. 180.(a) Los condimentos deben ser protegidos de contaminación manteniéndose en;

- (1) dispensadores diseñados para proveer protección;
- (2) alimento protegido provistos con los utensilios necesarios;
- (3) recipientes originales diseñados para la distribución; o
- (4) porciones o empaques individuales.

(b) Condimentos en una máquina expendedora deben de proveer empaques individuales o dispensadores que se llenan en un lugar aprobado, tales como:

- (1) El establecimiento de venta de alimento al por mayor que provee alimento al lugar donde se encuentra la máquina expendedora.
- (2) Una planta procesadora de alimento que esta regulada por una agencia que tiene jurisdicción sobre el funcionamiento.
- (3) Un lugar apropiadamente equipado y localizado al lado de la máquina expendedora.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-181 Funcionamiento de auto servicio

Sec. 181. (a) Alimento crudo sin empacar, tales como carne, oveja, cerdo, ave y pescado, no deben de ser ofrecidos al consumidor en un lugar de auto servicio. Esta seccion no se aplica a:

- (1) buffets de auto servicio o bares de ensaladas donde se sirve alimento, tales como sushi o molusco crudo; o
- (2) alimento listo para cocer inmediatamente y consumirse bajo las premisas, tales como:
 - (A) carnes cocidas o ingredientes seleccionados para el consumidor para parillada Mongolica; o
 - (B) langosta o camaron, congelado o crudo.

(b) El establecimiento de auto servicio para el consumidor de alimentos ya listos deben de proveer de utensilios adecuados o metodos efectivos que protejan el alimento de contaminación.

(c) El establecimiento de auto servicio, tales como buffets o bar de ensaladas, deben de ser controlados por parte de los empleados entrenados para procedimientos de seguridad.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) o (c) no es crítica.

COCCION DEL ALIMENTO**Sections/Secciones 182 a 185****410 IAC 7-24-182 Cocción de alimentos crudos de origen animal**

Sec. 182. (a) A excepción de los especificado bajo las subsecciones (b) hasta (d), alimentos crudos de origen animal, tales como huevos, pescado, carne, aves y alimentos que esten crudos, deben de ser cocidos calentando todas las partes del alimento a una temperatura y por un tiempo que cumpla con una (1) de las siguientes medidas de acuerdo al alimento a preparar:

(1) Ciento cuarenta y cinco (145) grados Fahrenheit o por encima, por quince (15) segundos para lo siguiente:

(A) Huevos en su cáscara y crudos que estan quebrados y preparados bajo la orden del consumidor y para servicio inmediato.

(B) A excepción de lo especificado bajo las subdivisiones (2) y (3) y subsección (b), el pescado, la carne, y animales de caceria.

(2) Ciento cincuenta y cinco (155) grados Fahrenheit por quince (15) segundos o la temperatura que se especifica en el espediente en la subsección (b) que corresponde al mantenimiento de lo siguiente:

(A) Carnes inyectadas.

(B) Huevos crudos, tales como huevos que estan agrupados, que no han sido preparados como se especifica en la subdivision (1).

(C) Carne, pescado o animales de caceria pulverizados.

(3) Ciento sesenta y cinco (165) grados Fahrenheit o por encima, por quince (15) segundos para lo siguiente:

(A) Aves.

(B) Animales de caceria.

(C) Rellenados:

(i) pescado;

(ii) carne;

(iii) pasta; o

(iv) pollo.

(D) Relleno que contenga pescado, carne o pollo.

(b) Carne asada en su totalidad, cerdo asado, carne de maíz asada, y cerdo curado, tales como jamón, debe de ser cocinado asi:

(1) En un horno que este precalentado a la temperatura especificada para su peso en la tabla de la subdivision (3) y que se mantiene a esa temperatura.

(2) Como se especifica en la tabla de la subdivision (3), para calentar todas las partes del alimento a una temperatura y por el tiempo de manutención que le corresponde a la temperatura.

(3) La mínima temperatura de cocción y manutención de tiempo como se especifica en la siguiente tabla:

MINIMA COCCION DE TEMPERATURA Y MANUTENCION DE TIEMPO A UNA TEMPERATURA ESPECIFICA			
165° F por 15 segundos	Pollo y alimentos que la contengan; carnes, pescado o pasta rellena; y rellenos que contengan pescado o carne; alimentos que contengan animales de caceria.		
165° F por 2 segundos	Un horno microondas para cocción de alimentos crudos: cubiertos, de rotación o mezclados durante el proceso de cocción y manteniendose cubierto por 2 minutos.		
158° F por 1 segundo 155° F por 15 segundos 150° F por 1 minuto o 145° F por 3 minutos	Carnes inyectadas; carnes crudas, pescado o animal de caceria pulverizados; y huevos enteros crudos que no estan preparados para servicio inmediato (agrupados o no mantenidos).		
145° F por 15 segundos	Huevos enteros preparados para servicio inmediato; carne, pescado y animales de caceria de otra manera que no esten especificados en esta tabla.		
158° F por 0 segundos 157° F por 14 segundos 155° F por 22 segundos 153° F por 34 segundos 151° F por 54 segundos 149° F por 85 segundos 147° F por 134 segundos 145° F por 4 minutos 144° F por 5 minutos 142° F por 8 minutos 140° F por 12 minutos 138° F por 18 minutos 136° F por 28 minutos 135° F por 36 minutos 133° F por 56 minutos 131° F por 89 minutos o 130° F por 112 minutos	Carne asada, carne de maiz, cerdo y cerdo curado: Nota – el tiempo de espera puede ser hasta que el calor suba en la postcocción.		
	<u>Tipo de Horno</u>	<u>Asador con peso menor de 10 libras</u>	<u>Asador de mas de 10 libras</u>
	Seco	Temperatura del horno $\geq 350^{\circ}\text{F}$	Temperatura del horno $\geq 250^{\circ}\text{F}$
	Convección	Temperatura del horno $\geq 325^{\circ}\text{F}$	Temperatura del horno $\geq 250^{\circ}\text{F}$
Alta humedad (1)	Temperatura del horno $\leq 250^{\circ}\text{F}$	Temperatura del horno $\leq 250^{\circ}\text{F}$	
135° F	Alimento potencialmente peligroso cocinado en calor: frutas, verduras, y alimentos potencialmente peligrosos de otra manera en lista que sean para coccion al calor.		
(1) La humedad relativa mahor de noventa (90) por ciento por lo menos 1 hora como se mide en la compuerta del horno o en una bolsa impermeable que provea cien (100) por ciento de humedad.			

(c) Unfilete de carne, intacto, crudo o en su totalidad, puede ser servido u ofrecido para la venta en la forma de comida lista si:

(1) el establecimiento de alimento sirve a la población que no sea de altamente susceptible;

(2) al filete se le coloca una etiqueta para indicar que cumple con la definición de músculo en su totalidad o carne intacta como se especifica bajo la sección 142(e) de esta regla; y

(3) el filete es cocinado en ambas superficies de arriba a abajo a una temperatura de ciento cuarenta y cinco (145) grados Fahrenheit o por encima, y el color del alimento cambia al cocinarse, y se adquiere en todas las superficies externas.

(d) Un alimento crudo de origen animal, tales como:

- (1) huevos crudos;
- (2) pescado crudo;
- (3) pescado crudo marinado;
- (4) molusco crudo; o
- (5) filete a la tartara;

o parcialmente cocinado, tales como pescado parcialmente cocinado, huevos cocinados, o carne tenue que no sea en su totalidad, filetes de carne como se especifica en la subsección (c), puede ofrecerse o servirse en una forma ya preparada si el establecimiento de venta de alimento lo sirve a una población que no sea de alta susceptibilidad y el consumidor es informado como se especifica en la sección 196 de esta regla para asegurar al alimento su seguridad, el alimento debe de ser cocinado como se especifica en la subsección (a) o (b).

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a esta subsección (a), (b), (c) es crítica.

410 IAC 7-24-183 Cocción en el horno microondas

Sec. 183. (a) Los alimentos de origen animal crudos deben cocinados en el horno microondas, deben:

- (1) girarse o revolverse durante la cocción para compensar el imbalance del calor;
- (2) cubiertos para retener la humedad;
- (3) calentados a una temperatura de por lo menos ciento sesenta y cinco (165) grados Fahrenheit en todas las partes del alimento;
- y
- (4) permitirse que se deje quieto y cubierto por dos (2) minutos después de cocinado para obtener el equilibrio en la temperatura.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-184 Hornos microondas

Sec. 184. (a) Los hornos microondas deben cumplir con las normas de seguridad especificada en 21CFR 1030.10.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-185 Preparación para servicio inmediato

Sec. 185. (a) Alimentos congelados y cocinados que se preparan para servicio inmediato por orden de un consumidor, tales como sánduche de carne de res, pueden servirse a cualquier temperatura.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subdivisión (a) no es crítica.

DETENCION DE TEMPERATURAS Sections/Secciones 186 a 187

410 IAC Y-24-186 Cocción para la detención de temperatura al calor

Sec. 186. (a) Las frutas, vegetales, y cualquier alimento potencialmente peligroso que no se cubren en las secciones 182 y 183 de esta regla y que se cocinan bajo detención de calor, deben cocinarse a una temperatura interna de ciento treinta y cinco (135) grados Fahrenheit.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-187 Alimento potencialmente peligroso; detención al calor o al frío

Sec. 187. (a) A excepción durante su preparación, cocción o enfriamiento, o cuando el tiempo se utiliza para el control de salud pública como se especifica bajo la sección 193 d esta regla, el alimento potencialmente de alto riesgo debe mantenerse como sigue:

- (1) A ciento treinta y cinco (135) grados Fahrenheit o por encima, excepto que la carne de res se cocina a una temperatura y a un tiempo especificado bajo la sección 182(b) de esta regla o recalentado como se especifica en la sección 188(e) de esta regla, puede mantenerse a una temperatura de ciento treinta (130) grados Fahrenheit.
- (2) A una temperatura especificada en lo siguiente:

(A) A cuarenta un (41) grados Fahrenheit o menos.

(B) A cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o entre cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit y cuarenta y uno (41) grados Fahrenheit en equipo de refrigeración que no sea capaz de mantener el alimento a cuarenta y uno (41) grados Fahrenheit o menos si:

(i) el equipo esta en un lugar y en uso en el establecimiento de venta de alimentos al por mayor; y

(ii) el 29 de Abril del 2010 el equipo se actualizara y sera reemplazado para mantener el alimento a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Fahrenheit o menos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

RECALENTAR EL ALIMENTO

Section/Sección 188

410 IAC 7-24-188 Recalentamiento para manutención del calor

Sec. 188. (a) A excepción de lo especificado bajo las subsecciones (b), (c), y (e), alimento potencialmente peligroso que es cocinado, refrigerado, y recalentado para mantener el calor, debe recalentarse para que todas las partes del alimento alcancen una temperatura de por lo menos ciento sesenta y cinco (165) grados Fahrenheit por quince (15) segundos.

(b) A excepción de lo especificado bajo la subsección (c), el alimento potencialmente peligroso recalentado en un horno microondas para manutención del calor debe de ser recalentado para que todas las partes de de la comida alcancen una temperatura de por lo menos ciento sesenta y cinco (165) grados Fahrenheit y el alimento es girado, revuelto, cubierto, y permitir que se manenga cubierto por dos (2) minutos despues de precalentado.

(c) Alimentos ya preparados obtenidos de;

(1) Un recipiente hermeticamente sellado y comercialmente procesado; o

(2) Un empaque intacto de un alimento procesado en una planta que es inspeccionada por la autoridad reglamentaria que tiene una jurisdicción sobre la planta:

debe de ser calentado a una temperatura de por lo menos ciento treinta y cinco (135) grados Fahrenheit para manutencion del calor.

(d) Recalentado para manutención del calor debiendose hacer de forma rápida, y a un tiempo en que la temperatura del alimento se encuentre como se especifica bajo la sección 187 (a)(2) de esta regla y ciento sesenta y cinco (165) grados Fahrenheit, no pueden exceder de dos (2) horas.

(e) Las porciones de carne de res que permanezcan sin cortar y que estan cocidas bajo lo especificado bajo la seccion 182 (b) de esta regla, puede recalentarse para manutención del calor utilizando los parámetros del horno y el tiempo mínimo y condiciones de temperatura especificados bajo la sección 182 (b) de esta regla.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b),(c),(d) o (e) es crítico.

COMIDA REFRIGERADA

Sections/Secciones 189 a 190

410 IAC 7-24-189 Alimento potencialmente peligrosa; refrigeración

Sec. 189. (a) Alimento cocinado de potencial peligro debe de enfriarse de la siguiente manera:

(1) Entre dos (2) horas, a ciento treinta y cinco (135) grados Fahrenheit a setenta (70) grados Fahrenheit.

(2) Entre las cuatro (4) horas, a setenta (70) grados Fahrenheit hasta cuarenta y uno (41) grados Fahrenheit o menos, o a cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit como se especifica bajo la seccion 187 (a)(2) de esta regla.

(3) El proceso de enfriamiento debe de completarse de entre las seis(6) horas continuas.

(b) Alimento potencialmente peligroso, debe enfriarse dentro de cuatro (4) horas a cuarenta y un (41) grados Farenheit menos, o a cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit como se especifica en la seccion 187(a)(2) de esta regla, si se preparan con ingredientes a temperatura ambiente, tales como alimentos reconstituidos o atún en lata.

(c) A excepción de lo especificado en la subsección (d), un alimento potencialmente peligroso que se recibe en cumplimiento con las leyes permitiendo este a una temperatura por encima de cuarenta y un (41) grados Fahrenheit durante el envio, como se especifica en la sección 166(b) de esta regla, debe de enfriarse dentro de las cuatro (4) horas a cuarenta y un (41) grados Fahrenheit o menos, o cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o menos como se especifica bajo la sección 187(a)(2) de esta regla.

(d) Los huevos en su cáscara, necesitan cumplir con la subsección (c) si los huevos se colocan inmediatamente se reciban en el refrigerador que lo mantenga a cuarenta y un (41) grados Fahrenheit o menos, o cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit o menos com se especifica bajo la sección 187(a)(2) de esta regla.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) es crítica.

410 IAC 7-24-190 Metodos de enfriamiento

Sec. 190. (a) El enfriamiento debe cumplirse de acuerdo con el tiempo y criterio de temperatura especificado bajo la seccion 189 de esta regla utilizando uno (1) o mas de las siguientes medidas basado en el tipo de alimento a enfriar:

- (1) Colocando el alimento en recipientes llanos.
 - (2) Separando el alimento en pequenas y delgadas porciones.
 - (3) Utilizando un equipo de rapido enfriamiento.
 - (4) Revolviendo un alimento colocado en un recipiente de agua congelada.
 - (5) Utilizando recipientes que faciliten la transferencia de calor.
 - (6) Adicionando hielo como ingrediente.
 - (7) Otras medidas efectivas.
- (b) Al colocarse en equipo de enfriado, los recipientes en el que el alimento se enfria debe de ser:
- (1) arreglado de manera que el equipo provea de maxima transferencia de calor entre las paredes del recipiente; y
 - (2) cubierto de manera suelta o sin cubrir para ser protegido de contaminación como se especifica bajo la sección 177(a)(2) de esta regla, durante el periodo de enfriamiento para facilitar la transferencia de calor al alimento.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

FECHA DE SEÑALIZACION Y DISPOSICION

Sections/Secciones 191 a 192

410 IAC 7-24-191 Alimentos ya listos para ser consumidos, alimentos potencialmente peligrosos; fecha de señalización

Sec. 191. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (d), el alimento refrigerado, potencialmente peligroso y listo para ser consumido preparado y mantenido en un establecimiento de venta de alimento al por mayor por mas de veinticuatro (24) horas deben de ser registrados para indicar la fecha o día en el cual el alimento debe consumirse bajo las premisas, vendido, o descartado, basado en una (1) temperatura y combinación de tiempo especificado como sigue y el día de preparación debe contarse como día uno (1):

- (1) Cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos por un máximo de siete (7) días.
 - (2) Cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o entre cuarenta y uno (41) grados Farenheit y cuarenta y cinco(45) grados por un maximo de cuatro (4) dias en equipo de refrigeracion que no es capaz de mantener alimento a cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos si:
 - (A) el equipo se encuentra en uso en el establecimiento de venta de alimento al por mayor; y
 - (B) el equipo es actualizado o reemplazado para mantener el alimento a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos como se especifica en la sección 187(a)(2)(B)(ii) de esta regla.
- (b) A excepción de los especificado en la sección (d) y (e), alimento refrigerado, listo para comer, potencialmente peligroso y empacado por una planta de procesamiento, debe ser claramente marcado al tiempo en que el alimento es abierto en el establecimiento de venta de alimento al por mayor y si el alimento se mantiene por mas de veinticuatro(24) horas, indicando el dia en el cual el alimento debe consumirse bajo las premisas, vendido, o descartado, basado en la temperatura y combinacion de tiempo especificado en la subsección (a) y:
- (1) el dia en que el recipiente se abre en el establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe de contarse como dia uno(1); y
 - (2) el dia marcado por el establecimiento de venta de alimento al por mahyor no puede exceder a aquel del fabricante si este determina que el dia en que se debe usar es el mas seguro.
- (c) Un alimento listo para comer, refrigerado y potencialmente peligroso que es constantemente envuelto, tales como almuerzos o carne de res, o por el cual la fecha marcada es impractica, tales como la de la leche mezclada en una máquina expendedora, debe marcarse como se especifica en la subsección (a) o (b) de esta sección o por una medida alterna tales como:
- (1) un sistema de logo que rastre el lote;
 - (2) una etiqueta en el lote de manera que identifique efectivamente el alimento a monitoreo; o
 - (3) cualquier otra medida que identifique la fecha en el cual el alimento debe ser consumido o descartado.
- (d) Las subsecciones (a) y (b) no aplican a porciones individuales servidas o reempacadas para la venta de un recipiente lleno cuando es pedido por el consumidor.
- (e) La subsección (b) no aplica a lo siguiente cuando la cara ha sido cortada, pero las porciones remanentes permanecen intactas:
- (1) Salchichas fermentadas producidas en una planta de procesamiento de inspección federal que no este marcada como “Mantengase Refrigerado” y que mantenga la caja original del producto;
 - (2) Salchichas fermentadas, secas y agrupadas; y

- (3) Productos curadas con sal, tales como jamón prosciutto o parma producido en una planta procesadora de alimento de inspección federal que no tienen la etiqueta “ Mantengase Refrigerado”.
- (f) Un alimento potencialmente peligroso, refrigerado y listo para comer, y luego estos que son subsecuentemente combinados con ingredientes adicionales o porciones de alimento, deben guardar la etiqueta con la fecha del primer ingrediente adicionado o preparado.
- (g) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a),(b),(c),(d),(e) o (f) es crítico.

410 IAC 7-24-192 Disposición de alimento potencialmente peligroso; día en que es marcado

Sec. 192. (a) Un alimento como se especifica en la sección 191(a) o 191(b) de esta regla debe descartarse si:

- (1) excede tanto la temperatura como el tiempo en combinación como se especifica en la sección 191(a) de esta regla, excepto el tiempo en el que el producto se congela;
 - (2) un recipiente o empaque que no contenga la fecha o día; o
 - (3) es apropiadamente marcado con el día que excede la temperatura y el tiempo en combinación como se especifica en la sección 191(a) de esta regla.
- (b) Alimentos potencialmente peligrosos, listos para comer, y refrigerados, que se preparan en un establecimiento de venta de alimento al por mayor y que se reparte por una máquina expendedora con un control automático de apagado, debe descartarse si excede a la combinación de la temperatura y tiempo como se especifica en la sección 191(a) de esta regla.
- (c) Para propósitos de esta regla, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

EL TIEMPO COMO MEDIDA DE CONTROL EN SALUD PÚBLICA

Section/Sección 193

410 IAC 7-24-193 El tiempo como medida de control de salud pública

Sec. 193. (a) A excepción de lo especificado bajo la subsección (b), si solo se especifica el tiempo y no combinación del tiempo y temperatura, se utiliza entonces como medida de control de salud pública proveniente del distribuidor y como alimento potencialmente peligroso antes de cocinarse o listo para comer y que se exhiben o se retiene para servicio o consumo inmediato:

- (1) el alimento debe:
 - (A) estar claramente marcado o de otra manera que indique el tiempo que es de cuatro (4) horas pasado el punto del tiempo; y
 - (B) cocinado y servido, servido si ya está listo para comer, o descartado dentro de las cuatro (4) horas pasado el punto del tiempo;
- cuando el alimento es apartado de la temperatura de control;
- (2) recipientes o empaque que contengan alimentos sin marca o con marca que excedan las cuatro (4) horas límite deben descartarse; y
 - (3) procedimientos escritos deben ser:
 - (A) aprobados por la autoridad reglamentaria antes de su uso; y
 - (B) mantenidos en un establecimiento de venta de alimento al por mayor y disponibles para la autoridad reglamentaria, a petición, y que cumpla con lo siguiente:
 - (i) esta sección; y
 - (ii) con la sección 189 de esta regla donde el alimento preparado, cocinado y refrigerado antes de tiempo, es usado como medida de control de salud pública.
- (b) En un establecimiento de venta de alimento al por mayor que sirve a una población altamente susceptible, el tiempo no se utiliza solamente como medida de control de salud pública si se refiere a huevos crudos.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-194 Confidencialidad de secretos comerciales

Sec. 194. (a) La autoridad reglamentaria debe ser confidencial de acuerdo a IC 24-2-3 e IC 5-14-3:

- (1) la información incluida en los planes y especificaciones listados en la sección 111 de esta regla;
 - (2) plan HAACP; o
 - (3) informes de reportes de inspección que reúnan el criterio del secreto comercial.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-195 Empaque de oxígeno reducido; criterio

Sec.195(a) A excepción del establecimiento de alimento que obtiene una variante como se especifica bajo la sección 114 de esta regla, un establecimiento de venta de alimento al por mayor que empaca alimento utilizando el método de empaque de oxígeno reducido y se identifica el *Clostridium botulinum* como peligro microbiológico en el empaque final, debe asegurar que habrán dos (2) barreras para controlar el crecimiento y formación de toxina del *Clostridium botulinum*.

(b) Un establecimiento de alimento que empaca el alimento utilizando el método de empaque de oxígeno reducido y se identifica el *Clostridium botulinum* como peligro microbiológico en el empaque final, debe de tener un plan HACCP que congega la información especificada bajo la sección 115(a)(4) de esta regla y haga lo siguiente:

(1) Identifica el alimento a empacar.

(2) Limita el empaque de alimento que no sostiene el crecimiento de *Clostridium botulinum* porque cumple con uno (1) o mas de lo siguiente:

(A) Tiene un a_w de 0.91 o menos.

(B) Tiene un pH de 4.6 o menos.

(C) Es carne o pollo curado en una planta de alimento regulada por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos utilizando sustancias especificadas en 9CFR 424.21 y se recibe en un empaque intacto.

(D) Se determina como un alimento que compite con muchos microorganismos, tales como carne y aves crudas.

(3) Métodos que especifiquen el mantener el alimento a cuarenta un (41) grados Fahrenheit o menor.

(4) Describiendo como el empaque debe de ser marcado prominentemente y conspicuamente en el panel en neग्रillas reflejando instrucciones para:

(A) mantener el alimento a cuarenta y un (41) grados Fahrenheit o menos; y

(B) descartar el alimento dentro de los catorce (14) días calendarios de empaque, no es para consumo cuando se sirve, o vendido para consumo si esta fuera de las premisas.

(5) Limita la vida de la cáscara refrigerada a no mas de catorce (14) días calendarios de empaque para consumo, a excepción del tiempo en el que el producto se mantiene en congelación, o esta la fecha en la etiqueta "vendido por" o "utilizado por" cualquiera que ocurra primero.

(6) Incluye procedimientos operacionales que:

(A) prohibido el contacto con el alimento con las manos descubiertas.;

(B) identificar el area designada y el metodo por el cual:

(i) metodos de separación o barreras fisicas de alimentos crudos y alimentos listos para su consumo disminuyen la contaminacion cruzada; y

(ii) acceso al equipo de procesamiento es limitados a la persona responsable, entrenada y que este familiarizado con el funcionamiento de peligro potencial; y

(c) delinee procedimientos de limpieza y desinfección para superficies en contacto con el alimento.

(7) Describe el programa de entrenamiento que asegura que la persona responsable del empaque de oxígeno reducido entienda lo siguiente:

(A) Conceptos requeridos para un funcionamiento seguro.

(B) Equipos y establecimientos.

(C) Procedimientos especificos bajo la subdivisión (6) y la sección 115 (a)(4) de esta regla.

(c) A excepcion del pescado que es congelado antes, durante o despues de empaque, un establecimiento de alimento no puede empacar pescado utilizando el metodo de empaque de oxigeno reducido.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) es crítica.

410 IAC 7-24-196 Consumo de alimentos crudos o medio cocidos de origen animal

Sec. 196. (a) A excepcion como se especifica en las secciones 182(c),182 (d)(3), y 153 de esta regla, si un alimento tales como:

(1) Carne;

(2) huevos;

(3) pescado;

(4) oveja;

(5) leche;

- (6) cerdo;
- (7) ave; o
- (8) moluscos;

se sirve o se vende crudo, a medio cocinar, o sin procesamiento libre de patógenos, ya sea listo para comer o en forma de ingrediente, el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor del establecimiento debe informar a los consumidores del incremento significativo de riesgo al consumir tales alimentos, ya sea por una declaración o señal con se especifica en las subsecciones (b) y (c) utilizando volantes, etiquetas, toldillos, pancartas u otro tipo de medio escrito o visual efectivo.

(b) Una declaración debe incluir lo siguiente:

- (1) Una descripción del alimento derivado, tales como:
 - (A) ostras en su media cáscara (ostras crudas);
 - (B) ensalada cesar con huevo crudo; y
 - (C) hamburguesas (pueden ser cocinadas a la orden); o
- (2) identificación de alimentos derivados del animal colocandoles un asterisco con una nota a pie de página que mencione que los alimentos se sirven crudos o medio cocinados o contienen (o puede contener) ingredientes crudos o a medio cocinar.
- (c) Una señal debe incluir un asterisco de alimentos derivados del animal requiriendo, una declaración con una nota a pie de página que mencione una (1) de las siguientes:
 - (1) De acuerdo a la seguridad de estos elementos, una información por escrito es disponible a petición.
 - (2) El consumo de carne, pollo, pescado, moluscos, o huevos crudos o a medio cocinar, pueden incrementar el riesgo de enfermedad causada por el alimento.
 - (3) El consumo de carne, pollo, pescado, molusco, o huevos crudos a medio cocinar, pueden incrementar el riesgo de enfermedad causada por el alimento, , especialmente si usted padece de ciertas condiciones de salud.
- (d) Establecimientos de salud a largo tiempo y otras instituciones, que provean alimentos a residentes que tienen al menos sesenta y cinco (65) años de edad, deben proveer una información por escrito a los residentes informándoles del riesgo asociado con el consumo de alimento descrito en la subsección (a). El establecimiento debe de tener un reporte del anuncio en archivo por el tiempo que el residente este en el establecimiento.
- (e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b),(c) o(d) es crítica.

MANEJO DE ALIMENTOS CONGELADOS

Sections/Secciones 197 a 199

410 IAC 7-24-197 Control del tiempo y temperatur de alimento congelado

Sec. 197. (a) Alimentos congelados almacenados deben mantenerse congelados y deben almacenarse bajo cero(0) grados Farenheit.
 (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-198 Alimento potencialmente peligroso; flujo

Sec. 198. (a) Alimento potencialmente peligroso y congelado que fluye para moderar la temperatura debe retenerse:

- (1) bajo refrigeración que mantenga el alimento a una temperatura de cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos, o a cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o menos como se especifica en la sección 187(a)(2)(B) de esta regla; o
- (2) a cualquier temperatura si el alimento permanece congelado.

 (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-199 Ablandamiento de alimento

Sec. 199. (a) A excepción a lo especificado en la subdivisión (4), el alimento potencialmente peligroso debe ablandarse si:

- (1) esta bajo refrigeración donde mantenga la temperatura del alimento a cuarenta y un (41) grados Farenheit o menos o a cuarenta y cinco (45) grados Farenheit o menos como se especifica en la sección 187(a)(2)(B) de esta regla;
- (2) completamente sumergido bajo agua corriente:
 - (A) a la temperatura del agua de setenta (70) grados Farenheit o menor;
 - (B) con suficiente velocidad de agua para que agite y floten aquellas partículas al rebosarse;
 - (C) por un período de tiempo que no permita que las porciones ablandadas de alimentos listos para el consumo broten por encima de cuarenta y un (41) grados Farenheit o cuarenta y cinco (45) grados Farenheit com se especifica en la seccion 187(a)(2)(B) de esta regla;

(D) por un período de tiempo que no permita que las porciones ablandadas de alimento crudo, que requieren cocción como se especifica en la sección 182(a) o 182(b) de esta regla, para estar por encima de cuarenta y un (41) grados Fahrenheit o cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit com se especifica bajo la sección 187(a)(2) de esta regla, por mas de cuatro (4) horas incluyendo el tiempo en el cual:

- (i) el alimento es expuesto a agua corriendo y el tiempo necesario de preparación ; o
 - (ii) para disminuir la temperatura del alimento a cuarenta y un (41) grados Fahrenheit, debe de estar congelado, o cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit com se especifica bajo la sección 187(a)(2)(B) de esta regla;
- (3) como parte del procedimiento de coccion si alimento congelado es:
- (A) cocinado bajo las especificaciones en la sección 182(a), 182 (b), o 183 de esta regla; o
 - (B) ablandado en un microondas e inmediatamente transferido a un equipo convencional de cocción sin interrupción al proceso; o
- (4) utilizando cualquier procedimiento si la porción congelada del alimento listo para consumir , es ablandado y preparado para servicio inmediato en respuesta a una petición del consumidor.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

FUENTES DE CONTAMINACION

Sections/Secciones 200 a 204

410 IAC 7-24-200 Alimento en contacto con el equipo y utensilios

Sec. 200. (a) El alimento debe entrar en contacto con la superficie del equipo o utensilios que se encuentran limpios como se especifica en las secciones 248,276, 287, y 295 a 302 de esta regla y desinfección como se especifica en la sección 303 de esta regla.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-201 Alimento devuelto; reservicio o venta

Sec. 201. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), despues de haber servido o vendido y estar en posesión del consumidor, el alimento que no se utiliza o es devuelto por el consumidor, no debe ser ofrecido como alimento para consumo humano.
(b) Un recipiente de alimento que no es potencialmente peligroso puede ser transferido de un (1) consumidor a otro si:
(1) el alimento se distribuye de manera que es protegido de contaminación y el recipiente es sellado entre usos, como aquellas botellas de boca estrecha para la salsa de tomate, salsa para carne, o vino; o
(2) el alimento, tales como galletas, sal o pimienta estan en un recipiente original y sin abrir que se mantienen en sanas condiciones.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-202 Segregación de mercancía peligrosa

Sec. 202. (a) Productos que se retienen por el dueño u operador en un establecimiento de venta de alimento al por mayor para crédito, redención, o retorno al distribuidor por estar dañadas, averiadas, o productos anulados, deben segregarse y retenerse en áreas designadas que esten separadas de:
(1) alimento;
(2) equipo;
(3) utensilios;
(4) paños; y
(5) artículos de un solo uso o de un solo servicio.
(b) Para propósitos de esta sección, óna violación a esta subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-203 Preparación de alimento

Sec. 203.(a) Durante la preparación del alimento, el alimento sin empaque debe protegerse de fuentes ambientales de contaminación.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

Sec. 204. (a) El alimento debe protegerse de contaminación que pueda resultar de un factor o fuente no especificado bajo la sección 151, 168, 170 a 181, 200, 201, 203, 234, 236, 245 a 247, 249, o 260 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica o no se considera crítica basada en la determinación de que si la violación es significativa para contribuir a la contaminación del alimento, enfermedad, o a peligro de salud ambiental.

EQUIPO, UTENSILIO Y PAÑOS COMO ELEMENTOS DE UN SOLO SERVICIO O USO

EQUIPO DISEÑADO Y MATERIALES Sections/Secciones 205 a 226

410 IAC 7-24-205 Características de materiales para utensilios y superficies en contacto con el alimento

Sec. 205. (a) Los materiales utilizados en la construcción de utensilios y superficies de equipos en contacto con el alimento no pueden permitir la migración de sustancias nocivas o que imparte color, olor, sabor al alimento bajo condiciones de uso normales, deben ser:

- (1) Seguros.
- (2) Durable, resistente a la corrosión, y no absorbente.
- (3) Lo suficientemente grueso y pesado para soportar varias lavadas.
- (4) Terminado para tener una superficie facil de limpiar y suave.
- (5) Resistente a lo siguiente:
 - (A) Corrosión.
 - (B) Desportilleo.
 - (C) Agrietado.
 - (D) Rasguñado.
 - (E) Incisión.
 - (F) Distorsión.
 - (G) Desintegrado.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-206 Hierro fundido; uso limitado

Sec. 206.(a) A excepción de lo especificado en esta sección, el hierro fundido no debe de utilizarse para utensilios o superficies de contacto del alimento del equipo.

- (b) El hierro fundido se puede utilizar como superficie de cocción.
- (c) El hierro fundido se puede utilizar como utensilio para servir el alimento si, estos utensilios son usados solamente como parte de un proceso ininterrumpido de cocción hasta el servicio.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-207 Plomo en la cerámica china, utensilios de crystal; uso limitado

Sec. 207.(a) Los utensilios de crystal, decorativos o cerámica china, tales como aquellos pintados a mano o china, que entran en contacto con el alimento, deben ser libre de plomo o que contengan niveles de plomo que no exceda los limites de las categorías de estos utensilios:

Categoría del Utensilio	Descripcion	Maximo nivel de plomo en ppm
Taza para bebidas calientes	Tazas para café	0.5
Objetos de servicio de mesa en gran volumen	Plato hondo \geq 1.16 cuartos	1.0
Objetos de servicio de mesa pequeños	Plato hondo $<$ 1.16 cuartos	2.0
Utensilios planos	Platos, platillo	3.0

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-208 Cobre; uso limitado

Sec.208. (a) A excepción de lo especificado por la subsección (b), el cobre y aleados del cobre, tales como azofar, no deben ser utilizados en contacto con :

- (1) el alimento que tiene un pH menor de 6, tales como vinagre, jugos de fruta o vino; o
- (2) para instalación o ajuste de tubos entre un carbonador y un artefacto de prevención de reflujo.

(b) El cobre o aleados del cobre pueden utilizarse en contacto con ingredientes de cerveceria que tienen un pH menor de 6 en los pasos de prefermentación y fermentación de la mezcla del licor, tales como una licorera o microcerveria.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-209 Metal galvanizado; uso limitado

Sec. 209. (a) Los metales galvanizados no pueden utilizarse como utensilio o equipos de superficie de contacto con el alimento que se utilizan con alimentos ácidos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-210 Esponjas; uso limitado

Sec. 210. (a) Las esponjas no pueden utilizarse en contacto con las superficies de contacto con el alimento que estén limpias y desinfectadas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-211 Plomo en aleados del peltre; uso limitado

Sec. 211 (a) Los aleados de peltre que contienen plomo en exceso de punto cero cinco por ciento (0.05%) no puede utilizarse como superficie de contacto con el alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-212 Soldadura y flujo en plomo; uso limitado

Sec. 212.(a) La soldadura y el flujo que contenga plomo en exceso de dos decimas de porcentaje (0.2%) no puede ser utilizado como superficie de contacto.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-213 Madera; uso limitado

Sec. 213.(a) A excepción de lo especificado en esta sección, la madera y mimbre no puede ser utilizado en superficies de contacto con el alimento.

(b) Arce duro o un equivalente, madera granulada pueden ser utilizados para lo siguiente:

- (1) tablas para cortar, bloques, mesas de panadería, y utensilios, tales como:
 - (A) Rodillo.
 - (B) Espigas de rosquita frita.
 - (C) Platos hondos para ensalada.
 - (D) Palitos.
- (2) Paletas utilizadas para la operación de confección de tallado en madera cuando se realiza manualmente a una temperatura de docientos treinta (230) grados Fahrenheit o por encima.

(c) Frutas y verduras en su totalidad o crudos y nueces en su cascara, pueden ser mantenidos en recipientes de madera en el que fueron recibidos hasta que las frutas, verduras o nueces son utilizados.

- (1) (d) Si la naturaleza del alimento implica que sea pelado, removido de su corteza, desenvainado para consumo, el alimento códuo de madeóa no tratados; ó
- (2) recipientes de madera tratados, si estos se tratan con un preservativo que reúne los requerimientos especificados en 21 CFR 178.3800.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) no es crítico.

410 IAC 7-24-214 Equipo de alimento; superficies de corte

Sec. 214. (a) Superficies, tales como tablas de cortar, que están sujetos a rasgaduras o peladuras, deben de ser alisados de nuevo si no se pueden limpiar o desinfectar, o se descartan si no son capaces de ser alisados.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-215 Coberturas que no se adhieren; uso limitado

Sec. 215. (a) Utensilios de cocina de multiuso, tales como

- (1) sartenes para freír;
- (2) planchas;
- (3) sartenes para la salsa;
- (4) bandejas para galletas; y
- (5) asadores para waffles;

que contienen una cubierta de perfluorocarbono, deben ser utilizados con utensilios que no estén rasgados ni con incisiones y para ayuda de limpieza.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-216 Superficies que no entran en contacto con el alimento

Sec. 216. (a) Las superficies que no entran en contacto con el alimento y que están expuestas a ser derramados, salpicados u otro tipo de mancha o que requiera limpieza frecuente, debe ser resistente a la corrosión, no absorbente, y de material suave.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-217 Durabilidad y dureza del equipo y utensilio

Sec. 217. (a) El equipo y utensilio debe de ser diseñado para que dure y retenga las cualidades bajo condiciones normales.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-218 Reparación y ajuste del equipo

Sec. 218. (a) El equipo debe mantenerse en condiciones de reparación que reúna los requerimientos especificados bajo la sección 112, 161, 205 a 217, 219 a 226, 229 a 232, 240, 253 a 256, 261 a 266, 271, 277 a 279, 280 a 282, 288, 305, 306, 0 333 de esta regla.

(b) Los componentes del equipo, tales como:

- (1) puertas;
- (2) sellantes;
- (3) bisagras;
- (4) sujetadores; y
- (5) placas de protección;

deben mantenerse intactos, apretados y ajustados de acuerdo a las especificaciones del fabricante.

(c) Partes de abrelatas, tales como perforadores o cortadores, deben mantenerse siempre afilados para disminuir la creación de fragmentos metales que puedan contaminar el alimento cuando el recipiente se abre.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a), (b) o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-219 Roscas en “V”; uso limitado

Sec. 219. (a) Roscas en “V” no pueden ser utilizados en contacto con el alimento. Esta sección no se aplica al aceite caliente o equipo de filtración.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-220 Equipo de filtración de aceite caliente

Sec. 220. (a) El equipo de filtración de aceite caliente debe reunir las características especificadas bajo la sección 229 a 230 de esta regla y debe de ser acequible para reemplazo del filtro y limpieza de este.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a esta subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-221 Placas de protección; removibles

Sec. 221. (a) Las placas de protección deben ser diseñadas de manera que las áreas detrás de ellas sean accesibles para inspección y limpieza siendo:

- (1) removibles por uno (1) de los métodos especificados bajo la sección 229 de esta regla o capaz de ser girado al permanecer abierto; y
- (2) removible o capaz de ser girado al estar abierto sin abrir las puertas del equipo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-222 Equipos de apertura, cierre y deflectores

Sec. 222.(a) La cubierta del equipo debe sobrepasar la apertura y ser inclinado para drenaje.

(b) Una apertura localizada entre la parte de arriba de la unidad del equipo que es diseñada para uso, con una tapa, deben ser rebordeado hacia arriba por lo menos dos décimas (.2) de una pulgada.

(c) Excepto como se especifica en la subsección (d):

- (1) tubería fija;
- (2) elementos de medida de temperatura;
- (3) lanza giradora; y
- (4) otras partes extendidas hacia el equipo;

deben ser provistas de un estanco al punto donde el elemento entra al equipo.

(d) Si no se provee de un estanco conjunto:

- (1) el tubo, elementos de medida de la temperatura, lanzas giradoras, y otras partes que se extienden entre las aperturas, deben de ser provistas con un delantal diseñado para desviar la condensación, goteo y polvo de las aperturas a la comida; y
- (2) la apertura debe de ser rebordeadas como se especifica en la subsección (b).

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) o(d) no es crítica.

410 IAC 7-24-223 Prueba de goteo de cajas de engranaje y aire

Sec. 223. (a) El equipo que contenga engranaje y aire que requiera lubricación, debe ser designado y construido para que el lubricante no gotee, caiga, o sea forzado hacia el alimento o superficie de contacto con el alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-224 Tubería de bebida, separación

Sec. 224. (a) La tubería de bebida y elementos de refrigeración de bebidas, no pueden ser instalados en contacto con el hielo almacenado para consumo humano. Esta sección no se aplica cuando los platos fríos que son edificados integralmente con una bandeja para almacenar hielo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación de la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-225 Unidad condensadora; separación

Sec. 225.(a) Si una unidad del condensador es componente integral del equipo, la unidad debe separarse del alimento y del espacio de almacenamiento de alimento por una barrera a prueba de polvo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-226 Equipos de compartimiento; drenaje

Sec. 226. (a) Los compartimientos del equipo que están sujetos a la acumulación de humedad dado a las condiciones, tales como:

- (1) condensación;
- (2) goteo de comida o bebida; o
- (3) agua que queda después de derretir el hielo;

deben ser desechados a una desembocadura que permita el drenaje.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

INSTALACION DEL EQUIPO

Sections/Secciones 227 a 228

410 IAC 7-24-227 Equipo arreglado; espacio o sellamiento

Sec. 227.(a) El equipo que es arreglado porque ya no se mueve, debe ser instalado para que sea:

- (1) espaciado para que permita el acceso de limpiadores por los alrededores, detras o por encima del equipo;
- (2) espaciado de equipo adyacente, paredes, y techos a una distancia de no mas de un tercio de segundo de pulgada (1/32); o
- (3) sellado a equipo adyacente o paredes, si el equipo es expuesto a ser salpicado o al filtrado.

(b) El equipo de montaje que no es facilmente movable, debe ser instalado para que permita la limpieza del equipo, y areas por debajo y alrededor del equipo siendo:

- (1) sellados a la mesa; o
- (2) elevación de patas como se especifica en la sección 228 (d) de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-228 Equipo arreglado; elevación o sellamiento

Sec. 228. (a) A excepción de lo especificado en las subsecciones (b) y (c), el equipo montado que no es facilmente movable, debe de sellarse al piso o elevado en las patas que provean por lo menos seis (6) pulgadas del punto de acceso de limpieza, el espacio despejado entre el equipo y el piso.

(b) Si no hay parte del piso por debajo del equipo montado y tiene seis (6) pulgadas desde el punto de acceso de limpieza, el espacio despejado puede ser de tan solo cuatro (4) pulgadas.

(c) Esta seccion no se aplica para exhibir:

- (1) unidades de estantería;
- (2) unidades de refrigeración; y
- (3) unidades de congelación;

localizadas en areas de compra para el consumidor, tales como un supermercado, si el piso se mantiene limpio por debajo de las unidades.

(d) A excepción de los especificado en la subsección (e), el equipo de mesa montada que no es facilmente movable debe de ser elevado en las patas para proveer al menos de cuatro (4) pulgadas de despeje entre la mesa y el equipo.

(e) El espacio despojado entre la mesa y el equipo montado, puede ser:

- (1) tres (3) pulgadas si la distancia horizontal de la tabla de la mesa debajo del equipo no es mas de veinte (20) pulgadas del punto de acceso de limpieza; o
- (2) dos (2) pulgadas de distancia horizontal de la tabla de la mesa debajo del equipo no es mas de tres(3) pulgadas del punto de acceso de limpieza.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c) , (d) o (e) no es crítica.

LIMPIEZA DEL EQUIPO

Sections/Secciones 229 a 232

410 IAC 7-24-229 Limpieza de las superficies en contacto con el alimento

Sec. 229.(a) Las superficies en contacto con el alimento de multiuso debe ser de la siguiente manera:

(1) Suave.

(2) Libre de lo siguiente:

- (A) Quebraduras.
- (B) Grietas abiertas.
- (C) Rajaduras.
- (D) Desportilladuras.
- (E) Inclusiones.
- (F) Hendiduras.

(G) Imperfecciones similares.

(3) Libre de ángulos filudos, esquinas y rajaduras.

(4) Terminado de manera suave en la soldadura.

(5) Excepto a lo especificado en la subsección (b), accesibilidad a la limpieza e inspección de uno u otro:

(A) sin desarmarse;

(B) desarmándose sin el uso de herramientas; o

(C) fácilmente desarmable con el uso de herramientas comúnmente disponibles para el mantenimiento y limpieza del personal, tales como lo siguiente:

(i) Destornilladores.

(ii) Alicates.

(iii) Tenazas con apertura al final.

(iv) Tenaza Allen.

(b) Subsección (a)(5) no se aplica a lo siguiente:

(1) Cocción de tanques de almacenamiento de aceite.

(2) Distribución de líneas para aceite de cocina.

(3) Líneas o tubos de miel.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24 –230 El equipo CIP

Sec. 230. (a) El equipo CIP debe reunir las características especificadas bajo la sección 229 de esta regla y debe ser diseñado y construido para:

(1) para la circulación de soluciones de limpieza y desinfección por todo el sistema arreglado y en contacto en su totalidad con el interior de la superficie; y

(2) el sistema se auto drena o es capaz de ser drenado completamente de soluciones de limpieza y desinfección.

(b) El equipo CIP que no está diseñado para ser desarmado para limpieza, debe diseñarse con puntos de acceso de inspección para asegurar que todo el interior de las superficies en contacto con el alimento por todo el sistema arreglado sean limpiadas de forma efectiva.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-231 Limpieza de abrelatas

Sec. 231. (a) El corte o agujero de las partes del abrelatas, deben ser rápidamente removibles y reemplazados.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-232 Limpieza de las superficies sin contacto con el alimento

Sec.232.(a) Las superficies que no hacen contacto con el alimento, deben ser libres de salientes, proyecciones y rajaduras y diseñadas y construidas para permitir la limpieza y facilitar el mantenimiento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

Utensilios

Sections/Secciones 233 a 235

410 IAC 7-24-233 Utensilios; auto- servicio al consumidor

Sec. 233. (a) Un utensilio dispensador de alimento debe de estar disponible para exhibir cada recipiente en un a unidad de auto -

servicio, tales como bar de ensalada o buffet;

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-234 Utensilios de uso; entreuso y almacenamiento

Sec. 234. (a) Durante las pausas de la preparación del alimento o dispensación, el alimento preparado y utensilios dispensadores deben ser almacenados en una (1) de las siguientes maneras:

- (1) A excepción como se especifica en la subdivisión (2), en el alimento que tenga las agarraderas por encima de este y del recipiente.
 - (2) En el alimento que no es potencialmente peligroso con las agarraderas por encima del alimento entre los recipientes o equipos que puedan ser sellados, tales como bandejas de hielo, azúcar, harina o canela.
 - (3) En una porción limpia de la mesa para la preparación del alimento o equipo de cocción, si ambos utensilios y superficies de contacto con el alimento de mesa de preparación del alimento o equipo de cocción, se limpian y desinfectan a una frecuencia especificada en la sección 296,297, o 303 de esta regla.
 - (4) En agua corriendo a una velocidad suficiente para que fluyan las partículas al drenaje si es utilizado con alimento húmedo, tales como helado o puré de papa.
 - (5) En un utensilio que este en un lugar limpio y protegido, tales como cucharas para el hielo, son utilizados solo con el alimento que no es potencialmente peligroso.
 - (6) Agua que se mantiene limpia y a una temperatura de por lo menos ciento treinta y cinco (135) grados Fahrenheit.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-235 Buena calibración y reparación

Sec. 235. (a) Los utensilios se deben mantener en un estado de reparación o condición que cumpla con los siguientes requerimientos especificados bajo la sección 112, 161, 205 a 217, 219 a 226, 229 a 232, 240, 253 a 256, 261 a 266, 271, 277 a 279, 281, 282, 288, 305, 306 o 333 de esta regla o debe ser descartado.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

PAÑOS

Sections/Secciones 236 a 238

410 IAC 7-24-236 Servilleta y paños; uso limitado

Sec. 236. (a) Las servilletas y paños no pueden ser utilizadas en contacto con el alimento a menos de que se utilicen temporalmente para alinear el recipiente para el servicio de alimentos y las servilletas y paños son reemplazados cada momento que el recipiente se rellena para un nuevo consumidor.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-237 Paños limpios

Sec. 237. (a) Los paños limpios deben ser libres de residuos de alimento y algún otro desecho.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-238 Almacenamiento de paños sucios

Sec. 238. (a) Paños sucios deben ser almacenados en una área limpia, no absorbente de recipientes, en bolsas de lavandería y almacenados y transportados para prevenir la contaminación de lo siguiente:

- (1) Alimento.
- (2) Equipo limpio.
- (3) Utensilios limpios.
- (4) Artículos de un solo uso o de servicio único.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-239 Equipo, utensilios y paños

Sec. 239. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (c), el equipo limpio y utensilios, paños lavados, y artículos de un solo uso o servicio, deben ser almacenados como sigue:

- (1) En un lugar limpio y seco.
- (2) Donde no están expuestos a la mugre, goteo u otra contaminación.
- (3) Por lo menos seis (6) pulgadas por encima del piso.

- (4) De manera que prevenga el apilamiento.
- (b) Equipos y utensilios limpios, no deben almacenarse como sigue:
 - (1) Como se especifica en la subsección (a).
 - (2) En una posición de auto drenaje que permita el aire seco.
 - (3) Invertido o cubierto.
- (c) Artículos que no son mantenidos en empaques cerrados, pueden ser almacenados menos de seis (6) pulgadas por encima del piso en lo siguiente:
 - (1) Carretillas.
 - (2) Plataformas de carga.
 - (3) Armeros.
 - (4) Varaderas.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no son críticas.

ARTICULOS DE UN SOLO USO O SERVICIO

Sections/Secciones 240 a 243

410 IAC 7-24-240 Características de materiales usados para un solo uso o servicio

- Sec. 240.(a) Los materiales que son de un solo uso o servicio no pueden:
 - (1) permitir la migración de sustancias nocivas; o
 - (2) impartir color, olor o sabor al alimento.
- (b) Los materiales deben ser:
 - (1) seguros; y
 - (2) limpios.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1) o (b)(1) es crítica.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(2) o (b)(2) no es crítica.

410 IAC 7-24-241 Artículos de un solo uso o servicio; uso requerido

- Sec. 241. (a) Un dueño del establecimiento de venta de alimento al por mayor sin establecimientos especificados bajo la sección 248, 276, 287, o 295 a 303 de esta regla para limpieza y desinfección de utensilios de cocina y de mesa, deben proveer un solo uso de utensilios de cocina, artículos de un solo uso, y artículos de un solo servicio para uso de los empleados y artículos de un solo uso para el consumidor.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-242 Artículos de un solo uso o servicio y artículos con cáscara; uso limitado

- Sec. 242.(a) Un artículo de un solo uso o servicio no puede ser reutilizado.
- (b) Moluscos y crustaceos en su cáscara y tablas de cedro, no pueden ser utilizados mas de una vez al ser servidos en los recipientes.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-243 Artículos de un solo uso o servicio

- Sec. 243.(a) A excepción de lo especificado en la subsección (c), un artículo de un solo uso o servicio debe ser almacenado como sigue:
 - (1) En un lugar limpio y seco.
 - (2) Donde no se esponga al goteo, mugre u otra contaminación.
 - (3) Por lo menos seis (6) pulgadas por encima del piso.

- (4) De manera que prevenga el apilamiento.
- (b) Artículos de un solo servicio o uso deben ser almacenados como se especifica bajo la subsección (a) y deben ser colocados en un empaque protegido o almacenado utilizando otro tipo de medios que puedan proporcionar la protección para la contaminación hasta que se utilice.
- (c) Elementos que se colocan en empaques cerrados no pueden ser almacenados menos de seis (6) pulgadas por encima del piso en lo siguiente:
 - (1) Carretillas.
 - (2) Plataformas.
 - (3) Armeros.

(4) Varaderas.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsecciones (a) a (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-244 Prohibiciones de almacenamiento

Sec. 244. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), el equipo, utensilios, panos lavados, limpios y desinfectados, y artículos de un solo uso o servicio no deben almacenarse como sigue:

(1) En lo siguiente:

(A) Lockers.

(B) Baños.

(C) Basuras.

(D) Cuartos de máquina, donde la contaminación pueda ocurrir.

(2) Bajo lo siguiente:

(A) Alcantarillado que no protejan de posibles goteos.

(B) Líneas de goteo incluyendo roceador de goteo automático de incendio o debajo de las líneas donde el agua se ha condensado.

(C) Escaleras abiertas.

(D) Otras fuentes de contaminación.

(b) Paños limpios y artículos de un solo uso o servicio que están empacados o en un establecimiento, tales como gabinetes, pueden ser almacenados en un locker.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsección (a), (b),(c), o (d) no es crítica.

LIMPIONES DE LIMPIEZA

Section/Sección 245

410 IAC 7-24-245 Limpiones de limpieza; utilizados para un solo propósito

Sec. 245. (a) Los paños que son utilizados para limpiar el derrame de alimentos, debe ser utilizado para otro propósito.

(b) Los limpiones utilizados para limpiar el alimento derramado debe:

(1) estar secos y para uso de limpieza de alimentos derramados en las mesas y recipientes para llevar; o

(2) húmedos y limpios como se especifica bajo la sección 312 (d) de esta regla, almacenados en un desinfectante químico como se especifica bajo la sección 294 de esta regla, y utilizado para limpiar derrames de alimentos en contacto y no en contacto con superficies del equipo.

(c) Limpiones húmedos o secos que son utilizados con comidas crudas, deben guardarse separados de limpiones utilizados para otros propósitos, y limpiones húmedos utilizados en alimentos crudos, deben de guardarse separadamente en una solución desinfectante.

(d) Limpiones húmedos utilizados con una solución desinfectante fresca y un limpión seco, deben ser libres de desperdicio y mugre visible.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a las subsección (a), (b), (c), o (d) no es crítica.

USO DE GUANTES

Section/Sección 246

410 IAC 7-24-246 Guantes; uso limitado

Sec. 246. (a) Si se utiliza, los guantes de un solo uso deben ser:

(1) utilizados para una (1) sola maniobra, tales como trabajando con alimentos ya listos para el consumo o con alimentos crudos;

(2) utilizado para no otro propósito; y

(3) se descarta cuando:

(A) este dañado o sucio; o

(B) interrupciones que puedan ocurrir durante el funcionamiento.

(b) A excepción de lo especificado en la subsección (c), guantes resistentes que se utilizan para proteger las manos durante la operación que requiera corte, debe usarse en contacto directo solo con la comida que es subsecuentemente cocinada como se especifica en la sección 182,183, o 186 de esta regla, tales como alimento congelado o corte de carne de primera.

(c) Guantes resistentes pueden ser utilizados en alimentos ya listos para el consumo que no serán cocinadas de nuevo si estos guantes:

(1) tienen una superficie no absorbente,son durables o suaves; o

(2) están cubiertos de un guante no absorbente, suave y de un solo uso.

(d) Los guantes de ropa, no pueden utilizarse en contacto directo con el alimento a menos de que el alimento es subsecuentemente cocinado como se requiere en las secciones 182, 183, o 186 de esta regla, tales como alimento congelado o carne de primera.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación de la subsección (a), (b), (c)(2), o (d) es crítica o no crítica basada en la

determinación de si esta violación no es lo suficientemente significativa para contribuir en la contaminación del alimento, una enfermedad o un riesgo de salud pública ambiental.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c)(1) no es crítica.

RETORNABLES

Sections/Sección 247 a 248

410 IAC 7-24-247 Archivo de retornables

Sec. 247. (a) Un recipiente para alimento que se regresa al establecimiento de venta de alimento al por mayor no puede ser rellenado en un establecimiento de venta de alimento al por mayor con alimento potencialmente peligroso.

(b) A excepción de lo especificado en la subsección (c), un recipiente que se rellena con alimento que no es potencialmente peligroso debe limpiarse como se especifica en la sección 248 de esta regla.

(c) Recipientes personales portátiles de bebidas, tales como:

- (1) botellas térmicamente aisladas;
- (2) tazas para café que evitan el derrame; y
- (3) vasos para bebidas;

pueden ser rellenados por los empleados o el consumidor si el relleno no está contaminado como se especifica bajo la sección 261(a)(1), 261(a)(4) de esta regla.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-248 Retornables, limpieza y relleno

Sec. 248. (a) A excepción de lo especificado en esta sección, un recipiente vacío que devuelve con la intención de que sea limpiado y rellenado con alimento, debe ser limpiado y rellenado en una planta de procesamiento de alimento.

(b) Los recipientes de bebidas pueden ser rellenados en un establecimiento de venta de alimento si:

- (1) la bebida que no es potencialmente peligrosa es utilizada como se especifica bajo la sección 247(a) de esta regla;
- (2) cuando se consideran conjuntamente: el diseño del recipiente, del equipo a enjuagar, y la naturaleza de la bebida son permitidos para limpieza efectiva.
- (3) el recipiente del consumidor que es devuelto al establecimiento de venta de alimento al por mayor para ser rellenado, se archiva para la venta o servicio, solamente a este consumidor; y
- (4) el recipiente es rellenado por:

(A) un empleado del establecimiento de venta de alimento al por mayor; o

(B) el dueño del recipiente, si el sistema de bebida incluye un proceso de transferencia libre de contaminación, que no puede ser pasado por alto por el dueño del recipiente.

(c) Dueño de recipientes que no son exactamente para alimentos pueden ser llenados en una máquina expendedora de agua o sistema.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítica.

UTENSILIOS DE MESA

Sections/Secciones 249 a 252

410 IAC 7-24-249 Utilizando utensilios de mesa limpios para segundas porciones y rellenos

Sec.249.(a) A excepción de que se rellene una taza para bebida o recipiente, sin contacto entre la boca del recipiente y el utensilio de vaciar, los empleados no pueden utilizar los utensilios para la mesa, incluyendo artículos de un solo uso, artículos utilizados por el consumidor para relleno o segundas porciones.

(b) A excepción de lo especificado en la subsección (c), los consumidores no pueden ser permitidos de utilizar utensilios de mesa sucios, incluyendo de un solo uso, para obtener alimento adicional del equipo de servicio o exhibición, y deben ser informados por el uso de alguna señal o menú.

(c) Tazas para beber y recipientes pueden ser reusados por un auto servicio si, el relleno es libre de contaminación como se especifica bajo la sección 261(a)(1), 261(a)(2), y 261 (a)(4) de esta regla.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-250 Manejo de utensilios de mesa y cocina

- Sec. 250.(a) Artículos de un solo uso o de servicio, y utensilios que han sido desinfectados, deben manejarse, exhibirse, y distribuidos de manera que se prevenga la contaminación por contacto del alimento con la boca del recipiente.
- (b) cuchillos, tenedores, y cucharas que no están preenvueltos, deben ser presentados de manera que solo las agarraderas se tocan solamente por los empleados y por los consumidores si es un auto servicio.
- (c) A excepción de lo especificado bajo la subsección (b), los artículos de un solo servicio con la intención de que hagan contacto con el alimento o con la boca del recipiente, deben ser suministrados para ser utilizados solo por el consumidor con el empaque original o por un dispensador aprobado.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-251 Manejo de utensilios de cocina limpios o sucios

- Sec. 251.(a) Los utensilios de mesa sucios, deben de ser removidos del consumidor del área de bebida y de comida de manera que utensilios de mesa limpios no se contaminen.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-252 Protección de lo preestablecido en utensilios de mesa

- Sec. 252. (a) Si el utensilio de mesa se preestablece:
- (1) debe ser protegido de contaminación, ya sea envolviéndolo, cubriéndolo o invirtiéndolo; o
 - (2) las partes sin uso o expuestas deben ser:
 - (A) removidos del consumidor al sentarse; o
 - (C) limpios y desinfectados antes del uso si estos elementos no se remueven al momento de que el consumidor se siente.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

TEMPERATURAS Y ARTEFACTOS DE MEDIDA Sections/Secciones 253 a 259

410 IAC 7-24-253 Durabilidad y dureza de artefactos de medida de la temperatura del alimento

- Sec. 253.(a) Los medios de medida de la temperatura del alimento puede que no contenga sensores o tallos, de vidrio, a excepción de aquellos termómetros con sensores de vidrio que están cubiertos por una cubierta a prueba de fractura, tales termómetros como los de dulce pueden ser utilizados.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-254 Precisión en los artefactos de medida de temperatura

- Sec. 254. (a) Los artefactos de medida de la temperatura del alimento en escala Fahrenheit, deben ser exactos a más

- o menos dos (2) grados Fahrenheit en el rango de uso.
- (b) Los artefactos de medida de temperatura doblemente graduados en Celsius y Fahrenheit, deben ser exactos a más o menos un (1) grado Celsius del rango de uso.
- (c) Los medios de medida de temperatura del alimento deben ser calibrados de acuerdo con las especificaciones necesarias para asegurar su exactitud.
- (d) Temperatura ambiental, presión del agua y medios de medida de la temperatura, deben ser mantenidos en buen estado y ser precisos entre los rangos a utilizar.
- (e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) no es crítica.

410 IAC 7-24-255 Precisión de medios de medida de la temperatura del agua y del aire

- Sec. 255. (a). Los medios de medida de temperatura del agua y del aire en la escala Fahrenheit, deben ser exactos a más o menos tres (3) grados Fahrenheit en el rango de uso.
- (b) Los medios de medida de temperatura del agua y del aire doblemente graduados en la escala Celsius y Fahrenheit, deben diseñarse

para ser rápidamente leídos y exactos a más o menos una quinta décima parte (1.5) de grados Celsius en el rango de uso.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-256 Función de los medios de medida de temperatura

Sec. 256. (a) En una unidad de almacenamiento de alimento refrigerado o caliente, el sensor de medida de la temperatura debe ser colocado para medir la temperatura del aire en la parte más caliente de la unidad de refrigeración y en la parte más fría de la unidad de almacenamiento de alimento caliente.

(b) A excepción de lo especificado en la subsección (c), el equipo de mantenimiento de refrigeración o calor utilizado para alimentos potencialmente peligrosos, deben ser diseñados y equipados con por lo menos un (1) medio integral de medida de temperatura del alimento el cual permita a simple vista el medio de medida de la temperatura exhibida.

(c) La subsección (b) no se aplica al equipo en el cual el lugar donde se encuentra el medio de medida de temperatura del alimento no se considera como medio de medida del aire ambiental alrededor del alimento debido al diseño, tipo y uso del equipo, tales como :

- (1) Unidades Calrod.
- (2) Lámparas calentadoras.
- (3) Platos fríos.
- (4) Baño maría.
- (5) Mesas de vapor.
- (6) Recipientes aislados para el transporte de alimento.
- (7) Bar de ensaladas.

(d) Los medios de medida de temperatura deben ser diseñados para que sean fácilmente legibles.

(e) Los medios de medida de temperatura de alimentos y medios de medida de temperatura del agua en lavadoras, deben tener una escala numérica, un reporte impreso, o que se lea de forma digital en incrementos de no más de dos (2) grados Fahrenheit en el rango utilizado.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), (d), o (e) no es crítica.

410 IAC 7-24-257 Medios de medida de temperatura del alimento

Sec. 257. (a) Los medios de medida de temperatura del alimento, deben estar provistos y rápidamente acequibles para uso asegurando el alcance y mantenimiento de las temperaturas del alimento especificados bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla.

(b) Los medios de medida de temperatura con un calador de diámetro pequeño que está diseñado para medir la temperatura de masas delgadas, deben de ser provistos y de fácil accibilidad para medir en forma exacta la temperatura de alimentos delgados, tales como pastelillos de carne o filetes de pescado.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-258 Medios de medida de la temperatura; lavado manual

Sec. 258. (a) En lavadoras manuales, un medio de medida de temperatura deben de ser provistos y

rápidamente acequibles para la medida de temperatura frecuente del lavado y desinfección.

(b) En una lavadora, un medio auxiliar de medida de temperatura, debe ser provisto y rápidamente acequible para la medida de temperatura frecuente de lavado y desinfección interna.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-259 Capacidad de enfriamiento, calentamiento y mantenimiento

Sec. 259. (a) Un equipo de calentamiento o enfriamiento de alimento y manutención fría y caliente, deben de ser suficientemente en número y capacidad para proveer la temperatura del alimento como se especifica bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-260 Venta de alimento potencialmente peligroso; recipiente original

Sec. 260. (a) Alimento potencialmente peligroso distribuido por una máquina expendedora, debe de ser empacado en el empaque en el cual fue colocado en el establecimiento de venta de alimento al por mayor o planta procesadora de alimento al cual fue preparado.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-261 Equipo distribuidor; protección del equipo y del alimento

Sec.261. (a) Lo siguiente se aplica a un equipo que distribuye o vende alimento liquido o hielo sin empacar:

(1) tubos, conductos, orificios, y superficies directamente por encima del recipiente del alimento, deben ser diseñados de tal manera, tales como con barreras, deflectores o delantales anti goteo, para que este goteo de la condensación sean apartados de la apertura del recipiente al recibir el alimento.

(2) El tubo enviado o conducto y orificio del equipo deben ser protegidos de contacto manual, tales como de hendiduras.

(3) El tubo enviado o conducto y orificio del equipo utilizado para la venta de liquido o hielo sin empacar a un auto servicio, deben ser diseñados para que el tubo enviado y orificio sean protegidos del polvo, insectos, roedores, y otro tipo de contaminante, por una puerta que se cierre automáticamente si el equipo es:

(A) Colocado en un area externa que no pueda protegerlo de su encerramiento contra:

(i) lluvia;

(ii) desechos por el viento;

(iii) insectos;

(iv) roedores; y

(v) otros contaminantes;

que estan presentes en el ambiente; o

(B) disponibles para auto servicio durante las horas en que no estan bajo la supervisión de un empleado.

(4) El equipo distribuidor, mecanismo y medio de relleno de la bebida para el consumidor en un auto servicio, debe ser diseñado para prevenir contacto con la boca de la superficie de los vasos o tazas que son rellenadas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-262 Máquina expendedora; estado de clausura

Sec. 262.(a) El compartimiento distribuidor de la maquina expendedora, incluyendo la maquina diseñadas para venta de alimentos preempacados que no se consideran peligrosos, tales como papitas, mezclas para fiestas, pretzel, debe de ser edificado de manera que la puerta se cierre automaticamente, o cubierta si la maquina esta:

(1) Localizada en un area externa que no pueda cumplir con la protección de cierre contra :

(A) la lluvia;

(B) desechos por el viento;

(C) insectos;

(D) roedores; y

(E) otros contaminantes; o

que esten presentes en el ambiente; o

(2) disponibles para auto servicio durante las horas cuando no esta bajo la supervisión del empleado.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-263 Abrelatas de máquinas expendedoras

Sec. 263. (a) Hendiduras o areas de corte del abrelatas de las maquinas expendedoras deben ser protegidas de lo siguiente:

(1) Contacto manual.

(2) Polvo.

(3) Insectos.

(4) Roedores.

(5) Otros tipos de contaminación.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-264 Máquinas expendedoras; cierre automático

Sec. 264. (a) Una máquina expendedora con alimento potencialmente peligroso, debe de tener un control automático que prevenga que la máquina venda comida si:

- (1) hay falla de electricidad, fallo mecánico, u otra condición que resulte en un daño interno en la máquina que le impida mantener la temperatura del alimento como se especifica bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla; y
 - (2) una condición especificada en la subdivisión (1) ocurre, hasta que la máquina se vuelve a surtir con alimentos que se mantienen a temperaturas especificadas bajo las secciones 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla.
- (b) Cuando el cierre automático de la máquina expendedora de alimentos potencialmente peligrosos se activa en una:
- (1) máquina expendedora refrigerada, la temperatura ambiental no puede exceder cuarenta y un (41) grados Fahrenheit o cuarenta y cinco (45) grados Fahrenheit como se especifica bajo las secciones 187(a)(2)(B) de esta regla por mas de treinta (30) minutos; o
 - (2) máquinas expendedoras calientes, la temperatura ambiental no puede ser menos de ciento treinta y cinco (135) grados Fahrenheit por mas de ciento veinte (120) minutos;
- inmediatamente despues de que la máquina ha sido surtida, llena o servida.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-265 Máquinas expendedoras; productos líquidos de desecho

Sec. 265. (a) Las máquinas expendedoras diseñadas para almacenar bebidas que estan empacadas en recipientes hechos de productos de papel, deben ser equipados con medios divergentes y sartenes o drenajes para goteo.

(b) Las máquinas expendedoras que distribuyan alimento líquido en volumen, debe de ser como sigue:

(1) Provistas de un receptáculo de desecho para recoger lo siguiente:

- (A) Goteo.
- (B) Derrame.
- (C) Sobreflujo.
- (D) Otro desechos internos.

(2) Equipado con un medio de apagado automático en el cual la máquina se encuentre fuera de operación antes de que el receptáculo fluya.

(c) Los medios de apagado, especificados bajo la subsección (b)(2), deben prevenir que el agua o líquido del alimento corra continuamente si existe falla de un medio de control del sistema de agua o líquido del alimento o acúmulo de agua que pueda conllevar al sobreflujo de desechos.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) a (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-266 Máquinas expendedoras de puertas y aperturas

Sec. 266. (a) Máquinas expendedoras con compuertas para el alimento y recipientes de almacenaje con espacios deben de ser ajustados para que el espacio por entre las puertas o cubiertas y el gabinete de la maquina, si se encuentran cerradas que no sean de mas de diez y seis decimas (1/16) de pulgada por una de los siguientes:

- (1) Estar cubiertos con persianas, biombos, o materiales que provean una apertura equivalente de no mas de diez y seis decimas (1/16) de pulgadas. Un biombo con medidas de doce (12) encajes a una (1) pulgada reune los requerimientos.
- (2) Siendo efectivamente empacadas.
- (3) Que tenga superficies entrecaras que sean de media (1/2) pulgada de ancho.
- (4) Superficies utilizadas en L hacia la entrecara.

(b) Máquinas expendedoras con servicio de conexión abierta por entre una pared exterior de la máquina, deben de estar cerradas por sellantes, grapas, estrobos para que estas aperturas no sean mas largas que un diez y seisavo (1/16) de pulgada.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-267 Protección total en areas de venta de comida ambulante

Sec. 267. (a) Si se encuentra afuera, la maquina a utilizar para vender alimento, debe proveer de proteccion total, excepto aquellas

maquinas que vendan bebidas en lata no cumplen con este requerimiento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica .

410 IAC 7-24-268 Recipientes en máquinas expendedoras

Sec. 268. (a) Un recipiente descartado, no puede ser colocado entre la máquina expendedora, a excepción de que el recipiente sea para bebidas en botella con cierre en corona.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

REQUERIMIENTOS DE LAVADO DE EQUIPO Section/ Sección 269

410 IAC 7-24-269 Requerimientos de lavado de equipo

Sec. 269. (a) Un establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe ser provisto de por lo menos uno (1) de los siguientes propósitos de lavado, enjuague, y desinfección de equipo y utensilios:

(1) Lavado manual de equipo como se especifica en la sección 270 de esta regla.

(2) Una maquina lavadora.

(b) El equipo de lavado o máquina debe de utilizarse de acuerdo con esta regla.

(c)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

LAVADO MANUAL Sections/Secciones 270 a 276

410 IAC 7-24-270 Lavado manual; requerimientos de compartimiento de lavamanos

Sec. 270.(a) A excepción de lo especificado en la subsección (c), un lavamanos de por los menos tres (3) compartimientos, debe de ser provisto para lavado manual, enjuague y desinfección de equipo o utensilios.

(b) Los compartimientos del lavamanos deben de ser lo suficientemente largos para acomodar la inmersión del equipo y utensilio mas largo. Si el equipo o utensilio son demasiado largos para el lavamanos, la lavadora o equipo alterno es especificado en la subsección (c) debe de utilizarse.

(c) Un equipo de lavado manual puede utilizarse cuando existe una necesidad de limpieza especial o compulsión donde su uso es aprobado. El equipo manual alterno puede incluir lo siguiente:

(1) Detergentes de rocío de alta presión.

(2) Detergentes de rocío y espuma de baja presión.

(3) Otro tipo de equipo de limpieza específica.

(4) Cepillos u otros implementos.

(5) Lavamanos de dos(2) compartimientos como se especifica bajo la subsección (d) y (e).

(6) Receptáculos que sustituyen los compartimientos o multicompartmentos del lavamano.

(d) Antes de que se utilice los lavamanos de dos (2) compartimientos:

(1) El dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe ser de uso aprobado; y

(2) La naturaleza de la lavadora debe limitarse para cumulo de operaciones de limpieza de utensilios de cocina; tales como entre cortar un (1) tipo de carne cruda y otro o limpieza al final del turno como sigue:

(A) Un número limitado de articulos deben de limpiarse.

(B) Las soluciones de limpieza y desinfección deben prepararse antes del uso y drenados inmediatamente despues del uso.

(C) Un detergente para desinfección y limpieza debe ser utilizado para desinfectar, y debe aplicarse como se especifica en la sección 275 d esta regla o pasos de inmersión de desinfección con agua caliente , deben de utilizarse como se especifica bajo la sección 302 (a)(3) de esta regla.

(e) Un lavamanos de dos (2) compartimientos puede no ser utilizado para lavado donde las soluciones de limpieza y desinfección son utilizados para un continuo proceso o flujo intermitente de lavado de utensilios de cocina o de mesa.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), (c), o (d) no es crítica.

410 IAC 7-24-271 Equipo de lavado a mano; caneca y calentadores

Sec. 271. (a) Si el agua caliente es utilizado para el uso manual de desinfección, el compartimiento de desinfección del lavamanos debe ser como sigue:

- (1) Diseñados con un medio de calentamiento integral que sea capaz de mantener el agua a una temperatura de no menos de ciento setenta (170) grados Fahrenheit.
 - (2) Provisto de una caneca que permita la completa inmersión del equipo y utensilio al agua caliente.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-272 Equipo de lavado; soluciones de limpieza

Sec. 272. (a) Las soluciones de lavado, enjuague y desinfección deben mantenerse limpias.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-273 Equipo de lavado manual; solución de temperatura de lavado

Sec. 273.(a) La temperatura de una solución de lavado en un equipo de lavado manual, debe mantenerse de no menos de ciento diez (110) grados Fahrenheit o la temperatura especificada en la etiqueta de instrucciones del agente de limpieza distribuidora.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-274 Equipo de lavado manual; temperatura de agua caliente para desinfección

Sec. 274.(a) Si la inmersión en el agua caliente es utilizado como medio de desinfección en una operación manual, la temperatura del agua debe mantenerse a ciento setenta (170) grados Fahrenheit o por encima.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-275 Equipo de lavado manual; desinfección química utilizando detergentes desinfectantes

Sec. 275. (a) Si el detergente desinfectante es utilizado para desinfectar en un procedimiento de limpieza y desinfección, donde no hay distinción del agua a enjuagar, entre el lavado y pasos de desinfección, el agente a aplicar en el paso de desinfección debe de ser el mismo detergente desinfectante que es utilizado en el paso de lavado.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-276 Lavado; procedimientos para equipos alternos de lavado manual

Sec. 276. (a) Si se lava en compartimientos del lavamanos o la lavadora es impractica, tales como cuando los equipos se arreglan o los utensilios son demasiado largos, el lavado debe hacerse utilizando un equipo manual como se especifica en la sección 270(c) de esta regla, de acuerdo con los procedimientos siguientes:

- (1) El equipo debe de desarmarse lo necesariamente para permitir el acceso del detergente a todas las partes.
 - (2) Los componentes del equipo y utensilios deben de ser limpiados de manera dura o raspados para remover las partículas de alimento acumulado.
 - (3) El equipo y utensilio, debe de ser lavado como se especifica bajo la sección 301(a) de esta regla.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

LAVADO MECANICO

Sections/Secciones 277 a 287

410 IAC 7-24-277 Lavadora; medios de medida de presión

Sec. 277. (a) Los medios de medida de presión que demuestran las presiones en la linea de distribución del agua para el enjuague de desinfección fresco y caliente, debe de tener incrementos de una (1) libra por pulgada cuadrada o menor y debe de ser exacto de dos

- (2) libras por pulgada cuadrada en el rango de quince (15) a veinticinco (25) libras cuadradas.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-278 Lavadora; especificaciones exactas para su funcionamiento

Sec. 278. (a) Una lavadora, debe de ser provista para rápido acceso y lectura de datos adheridos a la máquina por la distribuidora, que indique que el diseño de la maquina y especificaciones de operación incluyen lo siguiente:

- (1) Temperaturas requeridas para el lavado, enjuague y desinfección.
 - (2) Presión requerida para el enjuague de desinfección con agua fresca, a menos de que la máquina este diseñada con una bomba para uso de tan solo un enjuague de desinfección.
 - (3) Un conductor de velocidad para maquinas conductoras o tiempo de ciclo para maquinas estacionarias.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-279 Lavadora; deflectores internos

Sec. 279. (a) La lavadora y tanques de enjuague, deben estar equipadas con deflectores, cortinas, u otros medios para disminuir la contaminación cruzada de esta solución en el lavado y rinse de tanques.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-280 Lavadora; medios de medida de temperatura

Sec. 280. (a) Una máquina de lavar debe estar equipada con un medio de medida de temperatura que indique la temperatura del agua como sigue:

- (1) En cada lavado y enjuague del tanque.
 - (2) A medida que el agua entra, la desinfección múltiple final de enjuague es con agua caliente o en una solución desinfectante química del tanque.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-281 Lavadora; distribucion automática de detergentes y desinfectantes

Sec. 281. (a) Una lavadora que utiliza un desinfectante químico y que esta instalado después del día programado de esta regla, debe de estar equipado para:

- (1) automáticamente distribuir detergentes y desinfectantes; y
- (2) incorporar un medio visual para verificar que los detergentes y desinfectantes sean enviados, o una alarma visual o audible

para indicar si los detergentes y desinfectantes no son distribuidos a la respectivo ciclo de lavado y desinfección.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-282 Lavadora; medio de flujo de presión

Sec. 282. (a) Lavadoras que provean de un enjuague de agua caliente fresco, deben estar equipadas con una medida de presión o medio similar, tales como un transductor, que mida y distribuya la presión de agua en el compartimiento inmediatamente antes de que entre a la máquina.

- (b) Si la medida de presión de flujo de agua va contra la corriente del control de la valvula de agua caliente fresca de enjuague desinfectante, el medio debe de ser montado a un cuarto (1/4) de pulgada de tubo de hierro (IPS).
(c) Las subsecciones (a) y (b) no se aplica a la máquina que utiliza una bomba o enjuague desinfectante recirculado.
(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-283 Lavadoras; instrucciones de funcionamiento

Sec.283. (a) Una lavadora y sus componentes auxiliares deben operar de acuerdo con los datos expuestos en la máquina y otras instrucciones por el distribuidor.

- (b) La conducción de velocidad de una lavadora o ciclos automáticos, deben de mantenerse en tiempos exactos de acuerdo con las especificaciones del distribuidor.
(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-284 Lavadora; soluciones de temperatura de lavado

Sec. 284. (a) La temperatura de la solución de lavado en forma de rocío de una lavadora que utiliza agua caliente para enjuagar, no puede ser menos de:

- (1) para acúmulo de rejillas, temperatura individual de la máquina, ciento sesenta y cinco (165) grados Fahrenheit;
- (2) para acúmulo de rejillas, doble temperatura de la máquina, ciento cincuenta (150) grados Fahrenheit;
- (3) para un solo tanque, conductor, doble temperatura de la máquina, ciento sesenta (160) grados Fahrenheit;
- (4) para un multitanque, conductor, máquina de temperatura múltiple, ciento cincuenta (150) grados Fahrenheit.

(b) La temperatura de la solución de lavado en rocío de lavadoras que usan químicos para desinfección, no pueden ser menores de ciento veinte (120) grados Fahrenheit.

Tipo de Máquina de agua caliente	Tipo de Temperatura	Tipo de lavado de temperatura	Temperatura de desinfección de la máquina
Acumulo de rejillas	Temperatura Individual	165°F	165°F
Acumulo de rejillas	Doble Temperatura	150°F	180°F
Tanque Individual	Doble Temperatura	160°F	180°F
Multitanque	Temperatura Múltiple	150°F	180°F
Maquina Química		120°F	No aplica

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-285 Lavadora; temperaturas de desinfección utilizando agua caliente

Sec. 285. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), en una operación mecánica, la temperatura de el enjuague de desinfección utilizando agua caliente al entrar la diversificación no puede ser de más de ciento noventa y cuatro (194) grados Fahrenheit o menos de :

- (1) para una rejilla estacionaria, la temperatura individual de la máquina, ciento sesenta y cinco (165) grados Fahrenheit; o
- (2) para otras máquinas, ciento ochenta (180) grados Fahrenheit.

(b) La máxima temperatura especificada bajo la subsección (a), no se aplica a la alta presión y sistemas de temperatura con tipo de varilla, sostenido a mano, medios de rocío utilizados por la limpieza en pie y equipo de desinfección, tales como serruchos para carne.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-286 Lavadora; presión de desinfección

Sec. 286. (a) La presión de enjuague de desinfección con agua caliente fresca en una lavadora, no puede ser de menos de quince (15) libras cuadradas por pulgada o más de veinticinco (25) libras cuadradas por pulgada como se mide en el control de válvula inmediatamente en la línea de flotación contra la corriente o río abajo del agua de enjuague de desinfección con agua caliente fresca.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-287 Lavadora; carga de artículos sucios

Sec. 287. (a) Los artículos sucios que van a ser colocados en la lavadora para su limpieza, debe tener rejillas, bandejas o canastas o un sistema de conducción en una posición que:

- (1) expone los artículos al rocío sin obstrucción en todos los ciclos; y
- (2) permite que los artículos se drenen.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-288 Lavado en desagüaderos y escurrideros; auto drenaje

- Sec. 288. (a) Los desagüaderos y escurrideros de las lavadoras deben de ser de auto drenaje.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-289 Escurrideros

- Sec. 289. (a) Los escurrideros, rejillas, o las mesas, deben ser lo suficientemente grandes para acomodar todos los artículos limpios y sucios que se acumulan durante las horas de operación, debe ser provistos de utensilios que puedan soportarlo antes de que sean lavados y después de ser desinfectados.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-290 Máquinas lavadoras; frecuencia de limpieza

Sec. 290. (a) Una máquina lavadora con compartimientos para desagües, vajillas u otro tipo de receptáculos utilizados para el equipo de lavado y enjuague, utensilios o alimentos crudos o paños limpiadores; y los escurrideros u otros equipos utilizados para escurrir, como se especifica bajo la sección 289 de esta regla, deben de limpiarse de la siguiente manera:

- (1) Antes de su uso.
 - (2) Durante el día a una frecuencia necesaria para prevenir la recontaminación de equipo y utensilios, y para asegurar que el equipo cumpla con la función intencionada.
 - (3) Si es utilizado por lo menos cada veinticuatro (24) horas.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-291 Soluciones desinfectantes: elementos de prueba

- Sec. 291. (a) Los equipos de prueba u otro elemento de medida exacta de concentración en ppm de soluciones desinfectantes, deben ser provistos y utilizados.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-292 Máquina lavadora; agentes de limpieza

Sec. 292. (a) Cuando se utiliza para el lavado, el compartimiento de desagüe, la lavadora mecánica, o receptáculos de lavado alterno manual como se especifica en la sección 270 (c) de esta regla debe contener una solución de lavado como:

- (1) jabón;
 - (2) detergente;
 - (3) limpiador ácido;
 - (4) limpiador alcalino;
 - (5) desengrasadores;
 - (6) limpiadores abrasivos; o
 - (7) otro tipo de agente de limpieza;
- de acuerdo a las instrucciones del agente de limpieza de la distribuidora.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-293 Máquinas lavadora y desagües; uso limitado

- Sec. 293. (a) Una lavadora de desagüe no debe ser utilizada para lavado a mano o como lavamanos.
(b) Si una lavadora de desagüe es utilizada para lavar paños de limpieza, frutas, o alimentos blandos, el desagüe debe de limpiarse como se especifica en la sección 290 de esta regla antes y después de cada uso para limpiar los paños, frutas, y alimentos blandos. Los desagües utilizados para lavar o ablandar alimentos, deben ser desinfectados bajo lo especificado bajo la sección 303 de esta regla antes y después de utilizar el desagüe para lavar o ablandar alimentos.
(c) Una máquina lavadora no debe ser utilizada para paños, alimentos, tapetes para piso, u otro tipo de artículo no especificado como uso intencionado para la máquina.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-294 Lavado manual o en máquina; desinfección química; temperatura, pH, concentración, y dureza

Sec. 294. (a) Un desinfectante químico utilizado como solución desinfectante para el lavado manual o en lavadora, operada a tiempos expuestos como se especifica en la sección 303 (b)(3) de esta regla, deben estar en lista 21 CFR 178.1010, utilizado de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta del distribuidor especificada en la sección 441 de esta regla, y utilizada como sigue:

(1) Una solución de cloro debe tener una temperatura mínima basada en la concentración y pH de la solución como se describe en el siguiente cuadro:

Concentración Mínima	Temperatura Mínima		Tiempos (tomados de la sección 303 de esta regla)
	pH de 10 o menos oF	PH de 8 o menos oF	
ppm			
25	120	120	10 segundos
50	100	75	7 segundos
100	55	55	10 segundos

(2) Una solución de yodo debe tener:

- (A) una temperatura mínima de setenta y cinco (75) grados Fahrenheit;
- (B) pH de 5.0 o menos o un pH mas alto que el nivel por el cual el distribuidor los especifica como solución efectiva; y
- (C) concentración entre doce punto cinco (12.5) ppm y veinticinco (25) ppm.

(3) Una solución compuesta de amonio cuaternario debe:

- (A) tener una temperatura mínima de setenta y cinco (75) grados Fahrenheit;
- (B) tener una concentración como se especifica bajo la sección 443 de esta regla y como se indica en las instrucciones de la etiqueta del distribuidor; y

(C) ser utilizado solo en agua a quinientas (500) ppm de dureza o menos o en agua con una dureza de no mas de lo especificado por la etiqueta del distribuidor.

(4) Si se utiliza alguna otra solución química bajo las especificaciones de las subdivisiones (1) a (3), el dueño u operador del establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe demostrar a la autoridad reglamentaria que la solución ejecute

la desinfección y el uso de esta solución debe de ser aprobada.

(5) Un desinfectante químico otro diferente a cloro, yodo, o compuesto de amonio cuaternario, debe de ser aplicado de acuerdo con las direcciones en la etiqueta de la distribuidora.

(6) Si un desinfectante químico se utiliza en un establecimiento de venta de alimento al por mayor, el desinfectante químico debe estar presente en el establecimiento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-295 Superficies de equipo en contacto con el alimento, superficies sin contacto con el alimento y utensilios

Sec. 295. (a) Las superficies de equipo en contacto con el alimento y utensilios, deben ser limpiados a la vista y al tocar.

(b) Las superficies de contacto de alimento del equipo para cocinar y sartenes, deben estar libre de depósitos de grasa y otro tipo de suciedad acumulada.

(c) Las superficies que no entran en contacto con el alimento, deben ser libres de acúmulo de:

- (1) polvo;
- (2) suciedad;
- (3) residuo de alimento; y
- (4) otro tipo de desperdicio;

y debe limpiarse a la frecuencia necesaria para prevenir la acumulación de residuo de desecho.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (c) no es crítica.

410 IAC 7-24-296 Superficies del equipo en contacto con el alimento y utensilios; frecuencia de limpieza

Sec. 296. (a) Las superficies del equipo en contacto con el alimento y utensilios, deben ser limpiados como sigue:

(1) A excepción de lo especificado en la subsección (b), antes de cada uso con diferentes tipo de alimentos crudos, tales como:

- (A) Carne.
- (B) Pescado.
- (C) Oveja.
- (D) Cerdo.
- (E) Aves.

(2) Cada vez que haya cambio de turno entre comida ya preparada y alimento crudo.

(3) Entre usos con frutas y verduras crudas y con alimento potencialmente peligroso.

(4) Antes del uso o almacenaje de elementos de medida de temperatura.

(5) A cualquier momento durante la operación cuando ocurre contaminación.

(b) Las subsección (a)(1) no se aplica si la superficie de contacto con el alimento o utensilio es en contacto con una sucesión diferente de alimentos crudos, cada uno requiriendo una temperatura alta para su cocción como se especifica bajo la sección 182 de esta regla que del alimento anterior, tales como preparación de pescado crudo seguido de corte de ave cruda en la misma tabla.

(c) A excepción de lo especificado en la subsección (d), si se utiliza con alimento potencialmente peligroso, el equipo en contacto con el alimento, debe ser limpiado todo el día por lo menos cada cuatro (4) horas.

(d) Las superficies y utensilios y equipo de contacto con el alimento potencialmente peligroso, puede ser limpiado con menos frecuencia que cada cuatro (4) horas si lo siguiente aplica:

- (1) En almacenamiento, los recipientes de alimentos potencialmente peligrosos y sus contenidos, son mantenidos a temperaturas especificadas bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla y los recipientes deben limpiarse al vaciarse.
- (2) Los utensilios y equipos se utilizan para preparar el alimento en un cuarto de refrigeración o área que se mantiene a una (1) de las temperaturas en el siguiente cuadro y:
 - (A) Los utensilios y equipos son limpiados a la frecuencia del siguiente cuadro que corresponde a la temperatura:

Temperatura	Frecuencia de Limpieza
41°F o menos	24 horas
>41°F - 45°F	20 horas
>45°F - 50°F	16 horas
>50°F - 55°F	10 horas

(B) La frecuencia de limpieza basada en la temperatura ambiental del cuarto de refrigeración o área, esta documentada en el establecimiento de venta de alimento al por mayor.

(3) Los recipientes en situaciones de servicio, tales como en en bares de ensaladas, delis y líneas de cafetería:

(A) retención de alimento ya listo potencialmente peligroso que se mantiene a las temperaturas especificadas bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla;

(B) intermitentemente en combinación con suministros adicionales del mismo alimento que se requiere a cierta temperatura; y

(C) se limpian cada veinticuatro (24) horas.

(4) Los elementos de medida de temperatura que se mantienen en contacto con el alimento, por ejemplo cuando se dejan en el recipiente de un deli o de un asador, a temperaturas especificadas bajo la sección 139 a 160, 162 a 167, 169 a 183, 185 a 191, 193 a 200, 203, 234, 236, 245 a 247, o 249 de esta regla.

(5) El equipo se utiliza para almacenamiento de alimento empacado y sin empacar, tales como aquellos que son fáciles de alcanzar en un refrigerador, y el equipo se limpia a la frecuencia necesario para prevenir el acúmulo de residuos.

(6) El horario de limpieza se aprueba considerando lo siguiente:

(A) Características del equipo y su uso.

(B) El tipo de alimento involucrado.

(C) La cantidad de acumulación de residuo de alimento.

(D) La temperatura en la cual el alimento se mantiene durante la operación y la rápida y progresiva multiplicación potencial o

microorganismos toxigénicos que son capaces de causar enfermedad por el alimento.

(7) Utensilios en uso son intermitentemente almacenados en un recipiente de agua en el cual este se mantiene a ciento treinta y cinco (135) grados Fahrenheit o mas y los utensilios y recipientes se limpian por lo menos cada veinticuatro (24) horas o a la frecuencia necesaria para prevenir el acumulo de residuos.

(e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), o (d) es crítico.

410 IAC 7-24-297 Frecuencia de limpieza de superficies de contacto con alimentos no potencialmente peligrosos

Sec. 297. (a) A excepcion cuando se utilizan metodos de limpieza seca como se especifica en la sección 299 de esta regla, las superficies y los utensilios y equipo en contacto con el alimento que no es potencialmente peligroso, debe de limpiarse de la siguiente manera:

(1) A cualquier momento cuando ocurra la contaminación.

(2) Por lo menos cada veinticuatro (24) horas para dispensadores de té helado y utensilios de auto servicio, tales como tenazas, cucharones o recogedores.

(3) Antes de surtir el equipo de auto servicio y utensilios, tales como dispensadores de condimentos y recipientes de exhibicion.

(4) Equipos tales como bandejas de hielo y dispensadores de bebidas, y componentes adjuntados del equipo, tales como máquinas de hacer hielo, tanques almacenadores de aceite de cocina y lineas de distribución, dispensadores de bebidas y miel, dispensadores de lineas y tubos, moledores de café, y equipo de venta de agua:

(A) a una frecuencia especificada por el distribuidor; o

(B) especificaciones del distribuidor ausente, a una frecuencia necesaria para prevenir el acumulo de mugre o moho.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-298 Equipo para cocinar y hornear

Sec. 298. (a) Las superficies de contacto con el alimento a cocinar u hornear, debe de limpiarse por lo menos cada veinticuatro (24) horas. Esta sección no se aplica al aceite de cocina y equipo de filtración si se limpia como se especifica en la sección 296(d)(6) de esta regla.

(b) Las cavidades y sellantes de la compuerta del horno microondas, deben de limpiarse al menos cada veinticuatro (24) horas utilizando el metodo recomendado por el distribuidor.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica

410 IAC 7-24-299 Lavado en seco

Sec. 299. (a) Si se utiliza el método de lavado en seco, ya sea, cepillando, raspando y utilizando la aspiradora, este debe de tan solo hacer contacto con las superficies que estan sucias con residuos de alimento seco que son potencialmente peligrosos.

(b) La limpieza del equipo utilizado en lavado en seco de superficies de contacto con el alimento no pueden ser utilizados para ningun otro proposito.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-300 Prelavado

Sec. 300. (a) Los desechos de alimento de equipos y utensilios deben:

(1) vaciarse o rasparse sobre una unidad de desecho o receptáculo de basura; o

(2) removidos en una máquina lavadora con un ciclo de prelavado.

(b) Si es necesario la efectividad de limpieza, los utensilios y equipos deben ser preenjuagados, remojados o restregado con abrasivos.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-301 Lavado en remojo

Sec. 301. (a) El equipo de superficies y utensilios en contacto con el alimento, deben ser efectivos en remover la mugre completa utilizando una medida manual o mecánica si es necesario, tales como la aplicación de uno (1) de los siguientes:

(1) Detergentes que contengan agentes húmedos y emulsificadores.

(2) Limpiadores acidos, alcalinos o abrasivos.

(3) Agua caliente.

(4) Cepillos.

(5) Almohadilla para refregar.

(6) Rocios de alta presión.

- (7) Elementos ultrasónicos.
- (b) Los procedimientos de lavado seleccionados, deben basarse en lo siguiente:
 - (1) El tipo y propósito del equipo o utensilio.
 - (2) El tipo de mugre a ser removido.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-302 Procedimientos de enjuague

Sec.302. (a) Los utensilios y equipos de lavado, deben ser enjuagados de manera que los abrasivos y limpiadores químicos sean removidos o diluidos por el uso del agua o solución detergente desinfectante, utilizando uno (1) de los siguientes procedimientos:

- (1) Uso distintivo de enjuague con agua para separarlo después de lavar y antes de desinfectar si se utiliza:
 - (A) tres (3) compartimientos de desagüe;
 - (B) equipo alternativo de lavado manual equivalente a tres (3) compartimientos de desagüe como se especifica en la sección 270 (c) de esta regla; o
 - (D) utilizando tres (3) procedimientos de limpieza, enjuague y desinfección en un sistema de equipo CIP.
- (2) Utilizando un detergente desinfectante como se especifica bajo la sección 275 de esta regla si se utiliza:
 - (A) equipos alternos de lavado como se especifica en la sección 270 (c) de esta regla aprobada para el uso de detergente desinfectante; o
 - (C) un sistema de lavado para equipo CIP.
- (3) Uso no distintivo de enjuague que está integrado en el paso de inmersión desinfectante con agua caliente de dos (2) compartimientos de operación de desagüe.
- (4) Si se utiliza una máquina lavadora que no recicla, la solución desinfectante como se especifica bajo la subdivisión (5), o equipo alternativo manual de lavado, tales como rociadores, uso no distintivo de enjuague que esta:
 - (A) integrado en la aplicación de solución desinfectante; y
 - (C) se descarta después de cada aplicación.
- (5) Si se utiliza una máquina lavadora que recicla la solución desinfectante para uso en el siguiente ciclo, el uso de enjuague no distintivo que está integrado en la aplicación de solución desinfectante.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-303 Limpieza y desinfección de superficies de contacto con el alimento

- Sec. 303. (a) Los utensilios y superficies de equipo de contacto con el alimento deben desinfectarse inmediatamente se limpian.
- (b) Después de limpiarse, las superficies del equipo en contacto con el alimento y utensilios deben desinfectarse en:
 - (1) por la operación manual de inmersión en agua caliente por lo menos treinta (30) segundos como se especifica bajo la sección 274 de esta regla;
 - (2) equipo de ciclaje para operaciones mecánicas con agua caliente, que está diseñado como se especifica bajo la sección 283, 285, o 286 de esta regla y adquiriendo una temperatura de la superficie del utensilio de ciento sesenta (160) grados Fahrenheit como se mide por un indicador de registro irreversible; o
 - (3) operaciones químicas manuales o mecánicas, incluyendo la aplicación de desinfectantes químicos por inmersión, fregado, cepillando, o métodos de presión de rocío, utilizando una solución como se especifica bajo la sección 294 de esta regla proveyendo:
 - (A) excepto a lo especificado bajo la cláusula (B), una exposición de tiempo de por lo menos diez (10) segundos en una solución de cloro especificadas bajo la sección 294 (a)(1) de esta regla;
 - (B) una exposición de tiempo de por lo menos siete (7) segundos de solución de cloro a cincuenta (50) ppm, que tiene un pH de 10 o menor y una temperatura de por lo menos cien (100) grados Fahrenheit o un pH de 8 o menor y una temperatura de por lo menos setenta y cinco (75) grados Fahrenheit;
 - (C) una exposición de tiempo de por lo menos treinta (30) segundos por otro tipo de soluciones químicas desinfectantes; o
 - (D) una exposición de tiempo utilizado en relación con la combinación de temperatura, concentración, y pH que, cuando se evalúa con eficacia, cede a la desinfección como se define en la sección 82 de esta regla.
 - (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-304 Equipos y utensilios; aire seco requerido

Sec. 304. (a) Después de limpiar y desinfectar equipos y utensilios:

- (1) estos deben secarse al aire o despues de drenados como se especifica en 21 CFR 178.1010(a), antes del contacto con el alimento; y
 - (2) puede que no sean secados en un pano a excepci3n a aquellos utensilios que han sido secados al aire, pueden ser brillados con paños que se mantienen limpios y secos.
- (b) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es cr3tica.

VENTILACION

Sections/Secciones 305 a 310

410 IAC 7-24-305 Sistemas cubiertos de ventilaci3n; filtros

Sec. 305.(a) Los filtro u otro equipo que extrae la grasa, deben de ser diseñados para ser removidos rapidamente para limpieza y reemplazo si no ha sido diseñado para limpiarlo ahi mismo.

(b) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es cr3tica.

410 IAC 7-24-306 Sistemas cubiertos de ventilaci3n; prevenci3n de goteo

Sec. 306. (a) Los sistemas cubiertos de ventilaci3n en la preparaci3n de alimentos y areas de lavado, incluyen componentes tales como, cubiertas, abanicos, guardias, y ductos, que deben estar diseñados para prevenir que la grasa o condensaci3n drenen o goteen a lo siguiente:

- (1) Alimento.
- (2) Equipo.
- (3) Utensilios.
- (4) Paños.
- (5) Art3culos de un solo uso o servicio.

(b) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es cr3tica.

410 IAC 7-24-307 Sistemas cubiertos de ventilaci3n; adecuado

Sec. 307. (a) Los sistemas cubiertos de ventilaci3n y otros elementos, deben reunir los requerimientos de servicios de edificaci3n e incendio del departamento de Indiana, y ser lo suficientemente en n3mero y capaz de prevenir la condensaci3n y grasa de paredes y techos.

(b) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es cr3tica.

410 IAC 7-24-308 Diseno de ventilacion, calentamiento y sistema de aire acondicionado

Sec. 308. (a) Los sistemas de aire acondicionado, ventilaci3n y calentamiento, deben estar diseñados e instalados para que el aire de entrada y exhaustos no causen la contaminaci3n del:

- (1) alimento;
- (2) superficies de contacto con el alimento;
- (3) equipos; o
- (4) utensilios.

(b) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es cr3tica.

410 IAC 7-24-309 Ventilaci3n mecánica

Sec. 309. (a) La ventilaci3n mecánica debe de estar provista de acuerdo con los requerimientos de servicios de edificaci3n e incendio del departamento de Indiana, y estar lo suficientemente capacitado para mantener los cuartos libres de:

- (1) Calor excesivo.
- (2) Vapor.
- (3) Condensaci3n.
- (4) Vapores.
- (5) Olores desagradables.
- (6) Humo.

(7) Gas.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

LAVANDERIA

Sections/Secciones 311 a 316

410 IAC 7-24-311 Ropas de lavado y secado

Sec. 311. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), si los paños se lavan bajo las premisas, una máquina lavadora y secadora de ropa debe de ser provista y utilizada.

(b) Si en las premisas de lavado se limita solo a paños limpiadores con la intención de que sean utilizados de manera húmeda, o los paños de limpiar se secan al aire como se especifica bajo la sección 316 de esta regla, una lavadora y secadora mecánica no necesita de ser provista.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-312 Especificaciones de lavado

76

Sec. 312. (a) Los paños que no vienen en contacto directo con el alimento, debe de ser lavado entre operaciones si estos:

- (1) se humedecen.
- (2) se pegan; o
- (3) hay visible suciedad.

(b) Los guantes de ropa utilizados como se especifica en la sección 246 (d) de esta regla, debe de lavarse antes de ser utilizado con un tipo diferente de alimento crudo, tales como:

- (1) Carne.
- (2) Oveja.
- (3) Cerdo.
- (4) Pescado.

(c) Los paños y servilletas utilizados como se especifica bajo la sección 236 de esta regla y servilletas de trapo, deben de ser lavadas entre uso.

(d) Paños de limpieza húmedos deben de ser lavados diariamente.

(e) Los paños de limpieza secos deben de ser lavados lo necesariamente para prevenir la contaminación de alimento y utensilios de servir limpios.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), (c), (d), o (e) no son críticos.

410 IAC 7-24-313 Lavado mecanico

Sec. 313. (a) A excepcion de lo especificado en la subsección (b), los paños deben de lavarse mecánicamente.

(b) En un establecimiento de venta de alimento al por mayor en el que tan solo los paños de limpieza son lavados como se especifica en la sección 311 (b) de esta regla, los paños de limpieza pueden lavarse en un:

- (1) máquina lavadora;
- (2) un desague diseñado solo para el lavado de panos de limpieza; o
- (3) un desague para lavado y preparación de alimentos;

que es limpio com se especifica bajo la sección 290 de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-314 Uso de establecimientos de lavado

Sec. 314. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los establecimientos de lavandería en las premisas de un establecimiento de venta de alimento al por mayor, debe de usarse solamente para el lavado y secado de artículos utilizados en la operación del establecimiento.

(b) Los establecimientos de lavandería separados y localizados en las premisas con el propósito de lavado general, tales como instituciones que proveen descanso para huéspedes y alojamiento, pueden también ser utilizados para lavandería de artículos de establecimiento de venta de alimento al por mayor.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-315 Equipos, lavadoras de ropa, secadoras, y gabinetes.

Sec. 315. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), el equipo, gabinete a utilizar para almacenar el alimento, o un gabinete que se utiliza para el almacenamiento de limpieza y equipo de desinfección, utensilios, paños de limpieza, y artículos de un solo uso y servicio, no pueden ser colocados así:

(1) En lo siguiente:

(A) Lockers.

(B) Baños.

(C) Cuartos de basura.

(D) Cuartos mecánicos, donde la contaminación es probable que ocurra.

(2) Bajo lo siguiente:

(A) Alcantarillados que no resguardan los goteos.

(B) Líneas de goteo incluyendo goteo automático de regaderas de incendio o bajo líneas en las cuales el agua se ha condensado.

(C) Escaleras abiertas.

(D) Otra fuente de contaminación.

(b) Un gabinete para almacenar paños o artículos de un solo uso o servicio, puede almacenarse en un locker.

(c) Si la lavadora y secadora mecánica de ropa es provista, debe esta ser localizada de manera que el lavado y secado este

protegido de contaminación y solo donde no haya:

(1) alimento expuesto;

(2) equipos limpios, utensilios y paños; y

(3) artículos sin envolver de un solo uso o servicio.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) no son críticas.

410 IAC 7-24-316 Paños de limpieza; lugares de secado

Sec. 316. (a) Los limpiadores de lavandería en un establecimiento de venta de alimento al por mayor, que no tienen una secadora de ropa mecánica como se especifica en la sección 311 (b) de esta regla debe de secarse en un lugar y de manera que prevenga la contaminación de lo siguiente:

(1) Alimento.

(2) Equipo.

(3) Utensilios.

(4) Limpiadores.

(5) Artículos de un solo uso o servicio.

(6) Paños de limpiar.

Esta sección no se aplica a limpiadores que están almacenados después de que se lavan en una solución desinfectante como se especifica bajo la sección 294 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

EQUIPO GENERAL

Sections/Secciones 317 a 319

410 IAC 7-24-317 Lubricantes para superficies de contacto con el alimento

Sec. 317. (a) Los lubricantes deben de aplicarse a las superficies de contacto con el alimento que requieren lubricación de una manera que , no contaminen las superficies de contacto con el alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-318 Protección del equipo

- Sec. 318. (a) El equipo debe de estar armado de manera que las superficies de contacto con el alimento no se contaminen.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-319 Equipo de manejo de lote; movilidad

Sec. 319. (a) Equipos tales como:

- (1) carretillas;
- (2) plataformas;
- (3) armeros; y
- (4) vigas;

utilizados para el almacenamiento y transporte de grandes cantidades de empaque de alimentos recibidos por el distribuidor en una caja o lote empacado, debe estar diseñado para que sea movable por el uso de las manos o por equipo disponible conveniente tales como camiones y elevadores de carga, que permitan la limpieza rutinaria y mantenimiento de las prémissas.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

PLOMERIA, AGUA, ACCESORIOS DE DESECHO Y DE AGUA

AGUA

Sections/Secciones 320 a 321

410 IAC 7-24-320 Fuente de agua

- Sec. 320. (a) El agua de bebida debe de obtenerse de fuentes que reunan las normas de calidad como se especifica en 327 IAC 8-2.
(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-321 Sistema de flujo y desinfección

Sec. 321. (a) Un sistema de agua de bebida debe de fluir y desinfectarse antes de que sea puesta al servicio despues de lo siguiente:

- (1) Contrucción, reparo y modificación.
- (2) Una emergencia, tales como un diluvio, que pueda introducir contaminantes en el sistema.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

PLOMERIA/ AGUA

Sections/Secciones 322 a 333

410 IAC 7-24-322 Diseño, construcción, e instalación de sitema de plomería aprobada y accesorios limpios

Sec. 322. (a) Un sistema de plomería debe:

- (1) ser diseñado, construido, e instalado de acuerdo a lo que se aplica en el código de plomería de Indiana; y
- (2) reunir las capacidades necesarias de un establecimiento de venta de alimento al por mayor.

- (b) Un accesorio de plomería, tales como:

- (1) un elemento para el lavado de manos;
- (2) baños; o
- (3) orinal;

que sea de fácil limpieza.

- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-323 Materiales de sistema de plomería aprobado

- Sec. 323. (a) Un sistema de plomería y mangueras, deben ser construidas y reparadas con materiales aprobados de acuerdo a la ley.
- (b) Los elementos de tratamiento de agua deben de ser hechos de materiales seguros.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-324 Sistema de plomería de mantenimiento en buen estado

- Sec. 324. (a) Un sistema de plomería debe:
 - (1) repararse de acuerdo a la ley; y
 - (2) mantenerse en buen estado.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1) es crítica.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(2) es crítica o no se considera crítica basándose en la determinación en que si esta violación contribuye a la contaminación del alimento, enfermedad o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-325 Agua de bebida embotellada

- Sec. 325. (a) Un agua de bebida embotellada utilizada para la venta en un establecimiento de venta de alimento, debe de obtenerse de una fuente aprobada de acuerdo con 21 CFR 129.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-326 Agua que no es de beber

- Sec. 326. (a) El agua que no se debe beber, debe de ser utilizada para propositos no culinarios, tales como:
 - (1) Aire acondicionado.
 - (2) Equipo de refrigeración sin alimento.
 - (3) Protección del fuego.
 - (4) Irrigación.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-327 Muestra de agua

- Sec. 327. (a) A excepción cuando se utiliza como se especifica en la sección 326 de esta regla, el agua de un sistema de agua no provista al público, debe de ser de muestra y para la prueba por lo menos anualmente y como se requiera por las regulaciones de calidad del estado del agua.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no son críticas.

410 IAC 7-24- 328 Reporte de muestra de agua

- Sec. 328. (a) La muestra mas recientemente registrada al sistema de agua no provista al público debe de ser provista a la autoridad reglamentaria a petición.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-329 Capacidad

- Sec. 329. (a) La fuente y sistema de agua debe de ser lo suficientemente capaz de reunir con las demandas del establecimiento de venta de alimento al por mayor.
- (b) La generación de agua caliente y distribución de sistemas deben ser suficientes para que reunan las demandas de agua caliente por

todo el establecimiento de venta de alimento al por mayor.

410 IAC 7-24-330 Presión del agua

Sec. 330. (a) Agua bajo presión debe de ser provista de todos los accesorios, equipos, y equipos sin alimentos que, son requeridos para el uso del agua a excepción del agua que es provista como se especifica bajo la sección 332(a)(1) y 332(a)(2) de esta regla a un establecimiento temporal de venta de alimento al por mayor, o en respuesta a una interrupción temporal de abastecimiento de agua, no necesita estar bajo presión.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-331 Distribución del agua, envío y retención del sistema

Sec. 331. (a) El agua debe recibirse de una fuente para el uso de cualquiera de lo siguiente:

- (1) Un abastecimiento principal de agua pública.
- (2) Un sistema privado aprobado para abastecer agua.
- (3) Una (1) o mas de las siguientes, de las cuales deben de ser construidas, mantenidas y operadas de acuerdo a la ley:
 - (A) Un abastecimiento de agua no provista al publico, bombas de agua, tubos, mangueras, conexiones y otros accesorios.
 - (B) Vehiculos de transporte de agua.
 - (C) Recipientes de agua.
 - (D) Un abastecimiento alterno de agua.

80

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-332 Fuentes alternas

Sec. 332. (a) El agua que reune con todos los requerimientos especificados bajo la sección 320, 321, o 325 hasta 330 de esta regla, debe de ser para un establecimiento mobile, para un establecimiento de venta de alimento al por mayor sin distribución de agua permanente, y para el establecimiento de venta de alimento al por mayor con una interrupción temporal de distribución de agua por alguno de los siguientes:

- (1) Una fuente de recipientes de agua embotellada para beber.
- (2) Uno (1) o mas recipientes cerrados portatiles de agua.
- (3) Un vehículo de tanque de agua cerrado.
- (4) Tanque para el almacenaje de agua.
- (5) Tubos, mangueras conectada a una fuente adyacente aprobada.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-333 Unidades de hielo; separación de drenajes

Sec. 333. (a) Las líneas de drenaje de desechos líquidos no pueden pasar por una máquina de hielo o almacenamiento de hielo.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

SOBREFLUJO DE SIFON

Sections/Secciones 334 a 339

410 IAC 7-24-334 Prevención del sobreflujo de sifón; espacio de aire

Sec. 334. (a) Un espacio de aire entre la entrada de la distribución de agua y el nivel de inundación del equipo accesorio, o un equipo sin alimento, debe de ser de doble diámetro de la entrada de la fuente de agua y no menos de una (1) pulgada.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-335 Elemento de prevención del sobreflujo de sifón; norma diseñada

Sec. 335. (a) Un elemento de prevención de sobreflujo de sifón, instalado en un sistema de fuente de agua, debe de reunir las normas en 675 IAC 16-1.3 para:

- (1) construcción;
- (2) instalación;
- (3) mantenimiento;
- (4) inspección; y
- (5) exámenes;

para esta aplicación específica y tipo de elemento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-336 Elementos de prevención del sobreflujo de sifón; cuando se requiere

Sec. 336. (a) Un sistema de plomería debe de instalarse para precluir el sobreflujo de sifón de sólidos, líquidos o gas contaminante a la fuente del sistema de agua a cada punto de uso del establecimiento de venta al por mayor, incluyendo la llave para la manguera sin o con la manguera adherida, y la prevención del sobreflujo de sifón se requiere por el código de plomería:

(1) proveyendo de un espacio de aire como se especifica bajo la sección 334 de esta regla; o

(2) instalando un elemento para la prevención del sobreflujo del sifón como se especifica bajo la sección 335 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-337 Elementos de prevención del sobreflujo del sifón, carbonador

Sec. 337(a) Si no se provee con un espacio de aire como se especifica bajo la sección 368 de esta regla, una válvula doble con una ventana intermedia precedida por una persiana de no más de cien (100) mallas a veinticinco y cuatro décimas (25.4) milímetros (cien (100) mallas a una (1) pulgada) debe de instalarse corriente arriba de un elemento carbonatado y contra la corriente de cualquier tipo de cobre en la línea distribuidora de agua.

(b) Una válvula doble o única adherida al carbonador, no necesita ser de tipo de ventilación si el espacio del aire o el elemento de prevención de contra flujo ha sido aprobado como se especifica en la subsección (a).

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-338 La prevención del sobreflujo del sifón; lugar

Sec. 338. (a) Un elemento de prevención del sobreflujo del sifón debe de estar localizado de manera que pueda ser servida y mantenida.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-339 Prohibiendo una conexión cruzada

Sec. 339. (a) A excepción de los propósitos del bombero, una persona no puede crear una conexión cruzada conectando un tubo o conducto entre el sistema de agua de bebida y el sistema de agua que no se debe beber o un sistema de agua de calidad no reconocida.

(b) El bombeo de un sistema de agua que no se debe beber, debe de durar para que se distinga del bombeo que carga el agua de bebida.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-340 Elementos de condición del agua; diseño

Sec. 340. (a) Un filtro de agua, malla, u otro elemento de acondicionamiento del agua instalado en las líneas de agua, debe de ser diseñado para facilitar el ser desarmado para limpieza y servicio periódico. Un elemento de filtro de agua debe de ser de forma que se pueda reemplazar.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-341 Elementos de condición del agua; lugar

Sec. 341. (a) Un filtro de agua, alambre u otro tipo de elemento de condición del agua instalado en las líneas del agua, deben de localizarse para facilitar el ser desarmado por un servicio y limpieza periódica.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

DESAGUES PARA EL LAVADO DE MANOS

Sections/Secciones 342 a 349

410 IAC 7-24-342 Establecimiento del lavado de manos; temperatura del agua y flujo

- Sec. 342. (a) Un establecimiento para el lavado de manos debe de estar equipado para proveer agua teniendo una temperatura de por lo meno cien (100) grados Farenheit por medio de una mezcla de una llave de combinación y valvula mezcladora.
- (b) Una válvula de vapor no puede utilizarse en un desague para lavado de manos.
- (c) Una llave de auto cierre, cerrado lento o métrico, debe de proveer un flujo de agua por lo menos quince (15) segundos sin la necesidad de reactivar la llave.
- (d) Un establecimiento automático para el lavado de manos debe de instalarse de acuerdo con las instrucciones del distribuidor.
- (e) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), (c) o (d) no es crítica.

82

410 IAC 7-24-343 Desaguadero de lavado de manos; números y capacidades

Sec. 343. (a) a excepción de lo especificado en la subsección (b):

- (1) por lo menos un (1) desague de lavado de manos;
 - (2) un numero de desagues de lavado de manos necesarios para el uso conveniente de los empleados en areas especificadas bajo la seccion 344 de esta regla; y
 - (3) no menos que el número de desaguaderos requeridos por 675 IAC 16-1.3;
- debe de ser provisto.
- (b) Si es capáz y se aprueba para remover la mugre que se encuentra en las operaciones involucradas en el alimento, los establecimientos para el lavado automático de manos, pueden ser sustituidos por desagues de lavado de manos en un establecimiento de venta de alimento al por mayor que tenga por lo menos un (1) desague para lavado de manos.
- (c) Si se aprueba, cuando el alimento se expone limitadamente y los desagues de lavado de manos no estan disponibles, los empleados en un establecimiento de venta de alimento al por mayor o a un lugar de maquinas expendedoras, pueden utilizar otro medio de lavado de manos.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítica.

410 IAC 7-24-344 Establecimiento de lavado de manos; lugar

Sec. 344. (a) Un establecimiento de lavado de manos debe ser acequible a todo momento y lugar como sigue:

- (1) Para permitir el uso conveniente de empleados en :
 - (A) la preparación del alimento;
 - (B) surtir el alimento; y
 - (C) areas de lavado.
 - (2) En o inmediatamente adyacente a los baños.
 - (3) Para no contaminar superficies de contacto con el alimento o lavadoras.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-345 Establecimiento de lavado de manos; mantenimiento

- Sec. 345. (a) El establecimiento del lavado de manos debe mantenerse limpio a todo momento para el uso del empleado.
- (b) Un establecimiento de lavado no puede ser utilizado para otro propósito que no sea del de lavado de manos.
- (c) Un establecimiento de lavado debe de usarse de acuerdo con las instrucciones del distribuidor.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) , (b), o (c) es crítica.

410 IAC 7-24-346 Disponibilidad de limpiador de manos

Sec. 346. (a) Cada desague de lavamanos o grupo de dos (2) desagues adyacentes deben de estar provistos con medios de limpieza de manos:

- (1) líquida;
- (2) polvo; o
- (3) jabón de barra.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-347 Provisiones de secado de manos

Sec. 347. (a) Cada desagüe de lavado de manos o grupo de desagües adyacentes, deben de estar provistos de una (1) de las siguientes:

- (1) Toallas individuales desechables.
- (2) Un sistema de toalla continua que supla con toalla limpia.
- (3) Un elemento de aire para el secado de manos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-348 Restricciones en ayuda de lavado de manos u otros elementos

Sec. 348. (a) Un desagüe utilizado para la preparación del alimento o un desagüe para servicio o un elemento curbo de limpieza utilizado para la eliminación del agua del traperero u otro desecho similar, no puede estar provisto de ayuda de lavado de manos u otros elementos que requieren un desagüe de lavado de manos bajo lo especificado en la sección 346, 347, y 386 (c) de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-349 Receptáculos de basura para toallas desechables

Sec. 349. (a) Un desagüe de lavado de manos o grupo de desagües adyacentes que estan provistos con toallas desechables, deben estar provistas con un receptáculo de desecho como se especifica bajo la sección 386(c) de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

BAÑOS

Sections/Secciones 350 a 354

410 IAC 7-24-350 Toallas y orinales

Sec. 350. (a) Por lo menos un (1) baño y no mas de los baños requeridos deben estar provistos por ley. Si la ley autoriza y , los orinales son sustituidos por tazas sanitarias, la sustitución debe de hacerse como especifica la ley de incendio y servicio de edificación del departamento de Indiana.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-351 Receptáculo del baño; cubierto

Sec. 351.(a) Un baño utilizado por damas debe de estar provisto con un receptáculo de paños higiénicos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-352 Baños cubiertos

Sec. 352. (a) Un baño localizado bajo las premisas, debe de estar completamente cubierto y provisto de una puerta de cierre automatico o fijas, excepto que este requerimiento no se aplica al bano que esta localizado afuera del establecimiento de venta de alimento que se encuentra en el centro comercial.

(b) Las puertas de los baños deben de quedar cerradas, excepto durante la limpieza y mantenimiento.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-353 Accesibilidad de los baños

Sec. 353. (a) Los baños deben estar convenientemente localizados y acequibles para los empleados durante las horas de operación.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-354 Disponibilidad de pañuelos faciales

Sec. 354. (a) Un suministro de pañuelos faciales deben de estar disponibles en cada baño.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

SERVICIO DE DESAGUE

Section/Sección 355

410 IAC 7-24-355 Servicio de desague

Sec. 355. (a) por lo menos un (1) servicio de desague o un(1) elemento curvo de limpieza debe de estar equipado con:

- (1) un drenaje en el piso;
- (2) de agua caliente que tenga una temperatura de por lo menos cien (100) grados Fahrenheit; y
- (3) agua fría;

debe de estar provisto y convenientemente localizado para la limpieza de los traperos o elementos de limpieza y, para el desecho del agua del trapero y desecho líquido similar. El servicio de desague o elemento curvo de limpieza, o ambos, no deben de usarse en sustitución para o como lavado o desague para preparar alimentos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-356 Inventario de inspección y servicio para un elemento del sistema del agua

Sec. 356. (a) Un elemento, tales como para el tratamiento de agua o prevención de sobreflujo de agua, debe de ser programado para inspección y servicio, de acuerdo con las instrucciones del distribuidor y es necesario para prevenir la fallas de acuerdo con las condiciones del agua local y reportes que demuestran que la inspección y servicio se ha llevado a cabo, debe de ser provisto a la autoridad reglamentaria a petición.

410 IAC 7-24-357 Reservas para aguas nebulosas; limpieza

Sec. 357. (a) Una reserva que es utilizada para el suministro de agua a un artefacto, o nebulosa, debe de ser:

- (1) mantenido de acuerdo a lo acordado con las especificaciones del distribuidor; y
- (2) limpio, de acuerdo con las especificaciones del distribuidor o de acuerdo a los procedimientos especificados bajo la subsección (b), cualquiera sea mas estricto.

(b) Los procedimientos de limpieza deben de incluir al menos los siguientes pasos y deben de ser manejados por lo menos una vez a la semana:

- (1) Las partes que estan en contacto con el aerosol y agua, deben ser completamente drenados y desarmables.
- (2) El elemento debe ser para limpieza con cepillo, rocío y descarga de la boquilla.
- (3) Flujo del sistema completo con agua para remover la solución detergente y partículas de acumulacion.
- (4) El enjuague por immersion, a rocío o refregando el tanque, tubo de aerosol, una descarga por la boquilla con por lo menos cincuenta (50) ppm de solución de hipoclorito.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

AGUA MOVIL/TANQUES SOSTENEDORES DE DESECHOS

Sections/Secciones 358 a 373

410 IAC 7-24-358 Tanque de agua movable y establecimiento de alimento para venta de alimento al por mayor movable

Sec. 358. (a) Los materiales que son utilizados en la construcción para tanques de agua móviles o tanques móviles de agua del establecimiento de venta de alimento al por mayor, y anexos deben de ser:

- (1) Seguros
- (2) Durables, resistente a la corrosión y no absorbentes.
- (3) De superficies fácilmente de limpiar y de un acabado suave.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-359 Sistema cubierto; residuos de drenaje

Sec. 359. (a) Un tanque móvil de agua debe de ser:

- (1) Cubierto de la entrada del relleno a la descarga de la salida.

85

- (2) Descargados a una salida que permita el completo drenaje del tanque.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-360 Inspección y limpieza de la puerta; protegida y segura

Sec. 360. (a) Si un tanque de agua está diseñado con una puerta accesoria para inspección y limpieza, la apertura debe de estar en la parte de encima del tanque y de acuerdo a lo siguiente:

- (1) Rebordeada hacia arriba por lo menos media (1/2) pulgada.
- (2) Equipada con una puerta cubierta ensamblada que esta :
 - (A) Provista de un empaque y un elemento para asegurar la cubierta.
 - (B) Rebordeada para sobrepasar la apertura y la descarga del drenaje.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-361 Rosca en “V”; uso limitado

Sec. 361. (a) Un tipo de rosca de cabida en “V” de la entrada o salida del tanque de agua debe de permitir solamente cuando la manguera está permanentemente unida.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-362 Abertura en el tanque; protección

Sec. 362. (a) Si se provee de una abertura del tanque de agua este, debe de terminar en una dirección hacia abajo y debe de estar cubierta con:

- (1) dieciséis (16) redes a una (1) pulgada de rejilla o equivalente cuando la abertura está en un área protegida; o
- (2) un filtro protector cuando la abertura está en el área que no está protegida de polvo proveniente del viento y desechos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-363 Entrada y salida; descarga para drenar

Sec. 363. (a) Un tanque de agua y su entrada y salida deben de ser descargados al drenaje.

(b) Una entrada del tanque de agua debe de estar en posición de manera que proteja de cualquier contaminante, tales como:

- (1) agua descargada;
- (2) polvo de la carretera;
- (3) aceite; o
- (4) grasa.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-364 Manguera; construcción e identificación

Sec. 364. (a) Una manguera para conducción de agua de beber de un tanque, debe ser:

- (1) Seguro.
 - (2) Durable, anticorrosivo, y no absorbente.
 - (3) Resistente a lo siguiente:
 - (A) Hendiduras.
 - (B) Agrietaduras.
 - (C) Desportilladuras.
 - (D) Rasgaduras.
 - (E) Incisiones.
 - (F) Distorsiones.
 - (G) Descomposiciones.
 - (4) Terminados con una superficie suave interna.
 - (5) Identificados con una dureza y claridad para el uso si es que no esta permanentemente unido.
- (b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

86

410 IAC 7-24-365 Filtro; aire comprimido

Sec. 365. (a) Un filtro que no pase aceite o vapores de aceite debe de estar instalado en la línea de suministro de aire entre el compresor y sistema de agua de bebida cuando se comprima el aire, es utilizado para presionar el sistema del tanque de agua.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-366 Cubierta protectora o elemento

Sec.366. (a) Un:

- (1) casquete y cadena sostenedora;
- (2) gabinete cerrado;
- (3) tubo de almacenamiento cerrado;
- (4) otra cubierta o elemento protector aprobado;

debe de esta provisto de agua de entrada, salida y de una manguera.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-367 Establecimiento movil de venta de alimento al por mayor, tanque de ingreso de agua

Sec. 367. (a) Un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor con ingreso de agua debe de ser:

- (1) Tres cuartos (3/4) de pulgada en la parte interna del diametro o menor.
- (2) Provisto con una manguera de conexion de un tamaño o tipo que prevenga el uso de otro servicio.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-368 Sistema de flujo y desinfección

Sec. 368. (a) Un tanque de agua, bomba, y mangueras, deben de ser barridas con agua y desinfectadas antes de ser utilizadas para el servicio despues de:

- (1) Construcción.
- (2) Reparación.
- (3) Modificación.
- (4) En períodos que no se utilice.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

410 IAC 7-24-369 Utilizando una bomba y manguera; prevención del sobreflujo

Sec. 369. (a) Una persona debe de operar el tanque de agua, bomba y mangueras de manera que se prevenga el sobreflujo u otra contaminación del suministro de agua.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-370 Protección de entrada, salida y prueba de mangueras

Sec. 370. (a) Si el tanque con manguera de entrada y salida de prueba no se utiliza, debe entonces de estar protegido utilizando una cubierta o elemento como se especifica bajo la sección 366 de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-371 Tanque de agua, bomba y dedicación a las mangueras

Sec. 271. (a). A excepción de lo especificado en la subsección (b), un tanque de agua, bomba o manguera, utilizado para conducción de agua, no debe ser utilizado para otro uso.

(b) Los tanques de agua, bombas y mangueras aprobadas para alimentos líquidos, pueden ser utilizados para conducción del agua de bebida si se limpian y desinfectan antes de ser usados para conducir agua.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítica.

410 IAC 7-24- 372 Tanque de sostenimiento de aguas negras de un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor; capacidad y drenaje

Sec. 372. (a) Un tanque de sostenimiento de aguas negras de un establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor, debe ser:

(1) De largo quince por ciento (15%) en capacidad que aquella agua suministrada por el tanque de agua.

(2) Descarga al drenaje que es de una (1) pulgada en el dentro del diámetro o mayor, equipado por una válvula de apagado.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-373 Removiendo los desechos del establecimiento de venta de alimento móvil al por mayor

Sec. 373. (a) Las aguas negras y otros desechos líquidos deben de removerse de un establecimiento de venta móvil de alimento al por mayor en un servicio aprobado de desecho o por un vehículo de transporte de alcantarillado de manera que peligro de salud pública o molestia no sea creada.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

AGUA DE DESECHO

Sections/Secciones 374 a 380

410 IAC 7-24-374 Sistemas de establecimiento de drenaje

Sec. 374. (a) Sistemas de drenaje de establecimiento de venta de alimento, incluyendo trampas de grasa, que conduzcan a aguas negras, deben ser diseñado e instalado como se especifica bajo la sección 322 (a) de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-375 Conducir de aguas negras

Sec. 375. (a) El alcantarillado debe ser conducido al punto de desecho por un sistema aprobado de aguas negras desinfectadas u otro sistema, incluyendo el uso de:

(1) vehículos transportadores de aguas negras;

(2) retención de tanques de desechos;

(3) bombas;

(4) tubos;

(5) mangueras; y

(6) conexiones;

que son construidos, mantenidos y operados de acuerdo a la ley.

(b) A excepción de un móvil o establecimiento de venta de alimento al por mayor, después de la fecha establecida por esta regla, un dueño u operador de un establecimiento de venta de alimento al por mayor no utilizar un tanque de sostenimiento como medio de desecho de aguas negras.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítica.

410 IAC 7-24-376 Sistema aprobado de desecho de aguas negras.

Sec. 376. (a) Las aguas negras deben ser desechadas por un establecimiento aprobado que es:

(1) una planta de tratamiento de aguas negras al público; o

(2) un sistema de aguas negras individual que sea:

- (A) de buen tamaño;
- (B) construido;
- (C) mantenido; y
- (D) operado;

de acuerdo a la ley.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) crítico.

410 IAC 7-24-377 Conexión directa, prohibida

Sec. 377. (a) A excepción de lo especificado en esta sección, una conexión directa no puede existir entre el sistema de aguas negras y el drenaje originado por un equipo en el cual el alimento, equipo portátil o utensilios son colocados.

88

(b) Si el código de plomería de Indiana lo permite, una máquina lavadora puede tener una conexión directa entre la salida de desecho y el piso de drenaje cuando:

- (1) la maquina esta localizada entre cinco (5) pies del piso de drenaje; y
- (2) la salida de la máquina es conectada a la entrada de una propiedad con abertura de drenaje en el piso.

(c) Si lo permite la ley, un desagüe para lavado y culinaria pueden tener una conexión directa.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b), o (c) es crítico.

410 IAC 7-24-378 Trampa de grasa

Sec. 378. (a) Si es utilizada, la trampa de grasa debe ser localizada para fácil acceso de limpieza

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítica.

410 IAC 7-24-379 Limpieza de tanques de retención de desechos

Sec. 379. (a) Un tanque para líquido de retención de desechos debe ser bien lavada y desinfectada durante la operación de servicio.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-380 Otros desechos líquidos y aguas lluvia

Sec. 380. (a) Drenaje condensado y otros líquidos no de aguas negras y aguas lluvia, deben ser drenados del punto de descarga al desecho de acuerdo a la ley.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

REHUSAR, RESTITUIBLE Y RECIRCULACION

Sections/Secciones 381 a 399

410 IAC Y-24-381 Rehusar, recircular y restitución; area de almacenamiento interno

Sec. 381. (a) Si se encuentra localizado entre el establecimiento de venta de alimento, un area de almacenamiento para rehusar, recircular y restituir, debe cumplir con los requerimientos especificados bajo la sección 399, 401 a 404, 406 a 409, 413, o 414 de esta regla.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-382 Superficie de almacenamiento externo; rehusar, recircular y restituir

Sec. 382. (a) Una superficie de almacenamiento externo para rehusar, recircular y restituir debe ser como sigue:

- (1) Construido de material no absorbente, tales como concreto o asfalto.
- (2) Suave, durable y descarga al drenaje.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-383 Encerramiento externo; rehusar, recircular y restituir

Sec. 383. (a) Si se utiliza, el encerramiento externo para rehusar, recircular y restituir, debe de ser construido de materiales durable

y limpios.

(b)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-384 Receptáculos

Sec. 384. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b) los receptáculos y unidades de sostenimiento de desechos para rehusar, recircular y restituir, y para uso con materiales de residuo que contienen alimento, deben ser como sigue:

(1) Durable.

89

(2) Limpios.

(3) Resistente a los insectos.

(4) Resistente a los roedores.

(5) A prueba de goteo.

(6) No absorbente.

(b) Las bolsas plásticas y bolsas de plásticas húmedas resistentes, pueden ser utilizadas como línea de receptáculos para almacenamiento interno del establecimiento de venta de alimento al por mayor o dentro de los receptáculos externos cerrados.

(c)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-385 Receptáculos externos

Sec. 385. (a) Los receptáculos y unidades de manejo de desechos para rehusar, recircular y restituir utilizados con materiales que contienen residuos de alimento y si se utilizan afuera, el establecimiento de venta de alimento al por mayor debe de ser entonces diseñado y construido para tener cubiertas, puertas tapas apretadas.

(b) Los receptáculos y unidades de sostenimiento de desecho para rehusar y recircular, tales como un compactador en sitio, debe de estar instalado para que el acumulo de desecho y atracción tanto de insecto o roedores o fondeadero se minimicen. Tales unidades debe estar instaladas para que se facilite la limpieza efectiva, y si la unidad no está instalada entonces limpie con la almohadilla, por debajo de la unidad.

(c)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-386 Areas de almacenamiento, cuartos y receptáculos; capacidad y disponibilidad

Sec. 386. (a) El interior de un cuarto o área de almacenamiento, área de almacenamiento externa o encerramiento, y receptáculos deben ser de suficiente capacidad para sostener el rehuso, recirculación y restitución que se acumulan.

(b) Un receptáculo debe de estar provisto en cada área del establecimiento de venta de alimento o prémissas donde el rehuso es generado o comunmente descartado, o donde la recirculación o restituciones son colocados.

(c) Si las toallas desechables se utilizan en lavamanos, un receptáculo de desecho, debe de estar localizado en cada lavamano o grupo de lavamanos adyacentes.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-387 Implementos de limpieza y viveres

Sec. 387. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los implementos y viveres convenientes, tales como:

(1) bombas de alta presión;

(2) agua caliente;

(3) vapor; y

(4) detergente;

deben de ser provistos lo necesariamente para efectividad de limpieza de los receptáculos y unidades de sostenimiento de desechos para rehusar, recircular y restituir.

(b) Si se aprueba, los servicios de base bajo las premisas de limpieza, pueden ser usados si los implementos de limpieza bajo las premisas y viveres no están provistas.

(c)) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-388 Areas de almacenamiento, maquinas para redimir, receptáculos y unidades de sostenimiento de desechos; lugar

Sec. 388. (a) Un area designada para :

- (1) rehusar;
- (2) recircular;
- (3) restituir; y

(4) a excepci3n de lo especificado en la subsecci3n (b), una m1quina para redimir para recircular o restituir; debe de estar localizada de manera que este separada de la comida, equipo, utensilios, paños, y articulos de un solo uso o servicio, para que no se crea riesgo de salud publica.

(b) Una m1quina para redimir puede estar localizada en el area empaque de almacenamiento del alimento o area del consumidor del establecimiento de venta de alimento al por mayor si:

- (1) el alimento;
- (2) equipo;

90

- (3) utensilios;
- (4) paños; y
- (5) artculos de un solo uso o servicio;

no sean sujetos a contaminaci3n por las m1quinas y peligro de salud p1blica no sea creado.

(c) El lugar de los recept1culos y unidades de manejo a desechar para rehusar, recircular y restituir no pueden:

- (1) crear un peligro de salud publica; o
- (2) interferir con la limpieza del espacio adyacente.

(d) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a), (b) o (c) no es cr1tico.

410 IAC 7-24-389 Almacenamiento para rehusar, recircular y restituir

Sec. 389. (a) Para rehuso, recircular y restituir deben de estar almacenados en receptaculos o unidades de desecho para que no sean acequibles a los insectos y roedores.

(b) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es critico.

410 IAC 7-24-390 Areas de almacenamiento, encerramiento y recept1culos; buena reparaci3n

Sec. 390. (a) Las areas de almacenamiento, encerramiento y recept1culos para rehusar, recircular y restituir, deben estar en buena reparaci3n.

(b) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es cr1tico.

410 IAC 7-24-391 Prohibiciones de almacenamiento externo

Sec. 391. (a) A excepci3n de lo especificado en la subsecci3n (b), al rehusar los recept1culos que no cumplan los requerimientos especificados bajo la secci3n 384 (a) de esta regla, tales como:

- (1) receptaculos que no son resistentes a roedores;
- (2) bolsas pl1sticas y de papel sin protecci3n; o
- (3) unidades de embalaje;

que contengan materiales con residuos de alimento, no pueden ser almacenados afuera.

(b) De carton u otro material de empaque que:

- (1) no contenga residuos de alimento; y
- (2) esta en un horario fijo de envio a un lugar de desecho o reciclaje;

puede estar almacenado externamente sin que este en un recept1culo cubierto, si esta almacenado de manera que no cree problemas de puerta de entrada de roedores.

(c) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) o (b) no es cr1tico.

410 IAC 7-24-392 Recept1culos cubiertos

Sec.392. (a) Las unidades de manejo de desechos y receptaculos para rehusar, recircular y restituir, deben mantenerse cubiertos:

- (1) dentro del establecimiento de venta de alimento al por mayor, si los recept1culos y unidades
 - (A) que contienen residuos de alimento y no estan en un continuo uso; o
 - (B) despues de ser rellenados; y
- (2) con cubiertas apretadas o puertas , si se mantiene fuera del establecimiento de alimento.

(c) Para prop3sitos de esta secci3n, una violaci3n a la subsecci3n (a) no es cr1tico.

410 IAC 7-24-393 Uso de tapones de desague

Sec. 393. (a) Los drenajes en unidades de mantenimiento de desecho y receptáculos para rehusos, recircular y restituir deben de tener tapones de desague en su lugar.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-394 Mantenimiento las areas de rehusos y encierro

Sec. 394. (a) Un area de almacenamiento y encierro para rehusos, recircular y restituir, debe de mantenerse libre de artículos innecesarios como se especifica bajo la sección 426 de esta regla y, limpios.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-395 Los receptáculos de limpieza

Sec. 395. (a) Los receptáculos y unidades de mantenimiento de desecho para rehusos, recircular y restituir deben de estar completamente limpios de manera que no contamine:

- (1) el alimento;
- (2) equipo;
- (3) utensilios;
- (4) paños; o
- (5) artículos de un solo uso o servicio;

y agua de desecho, deben de desecharse de manera que no cree un peligro de salud pública.

(b) Receptáculos sucios y unidades de sostenimiento de desecho para rehusos, recircular y restituir deben de limpiarse a una frecuencia necesaria para prevenirlos de:

- (1) desarrollo de acumulo de suciedad; o
- (2) atraigan insectos y roedores.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-396 Frecuencia

Sec. 396. (a) El rehusos, recirculantes y restituibles deben de removerse a la frecuencia bajo las premisas, para disminuir el desarrollo de olores y otras condiciones que atraigan o albergue insectos o roedores.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-397 Receptáculos o vehículos

Sec. 397. (a) Rehusos, recircular y restituyentes deben de ser removidos bajo las premisas de manera que:

- (1) receptáculos portables que estan contruidos y mantenidos de acuerdo a la ley; o
- (2) un vehiculo de transporte que es:
 - (A) construido;
 - (B) mantenido; y
 - (C) operado;

de acuerdo a la ley.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-398 Establecimiento comunal o individual

Sec. 398. (a) Los desechos solidos no eliminados por el sistema de alcantarillado, tales como moladeros y pulperos, deben de ser:

- (1) reciclados o desechados en una comunidad publica aprobada para reciclaje o por un establecimiento de rehusos; o
- (2) desechados en un establecimiento de rehusos individual, tales como un incinerador que es:
 - (A) de tamaño;
 - (B) de construcción;
 - (C) de mantenimiento; y
 - (D) de operación;

de acuerdo con la ley.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

ESTABLECIMIENTOS FISICOS

ESTABLECIMIENTOS FISICOS

Sections/Secciones 399 a 414

410 IAC 7-24-399 Características de las superficies de materiales para áreas internas de construcción y reparación

Sec. 399.(a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los materiales internos para pisos, paredes y superficies del techo bajo condiciones normales de uso deben ser así:

- (1) Suaves, durables, y fácilmente de limpiar para áreas donde se conducen operaciones tales como; el establecimiento de venta de alimento al por mayor.
- (2) Alfombras de entretejido y de fácil limpieza para áreas de tapetes.
- (3) No absorbentes para áreas sujetas a la humedad tales como:
 - (A) Áreas de preparación de alimento.
 - (B) Con entrada para refrigeradores.
 - (C) Áreas de lavado.
 - (D) Baño para empleados.
 - (E) Áreas de establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor.
 - (F) Áreas sujetas al método de lavado o rocío.

(b) En un establecimiento de venta de alimento:

- (1) Si esta graduado para drenaje, el piso puede ser de concreto, asfalto, o polvo o grava si está cubierto por:
 - (A) tapetes;
 - (B) plataformas removibles;
 - (C) tarimas; o
 - (D) otros materiales adecuados.

que son efectivamente tratados para controlar el polvo y lodo; y

- (2) las paredes y los techos pueden estar contruidos de un material que proteja el interior de:
 - (A) el clima; y
 - (B) polvo y desechos por el viento.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-400 Características de materiales con superficie para áreas de construcción y reparación externa

Sec. 400. (a) Las áreas de camino y manejo externas, deben de ser de concreto, asfalto, grava u otro material que han sido efectivamente tratados para:

- (1) disminuir el polvo;
- (2) facilitar el mantenimiento; y
- (3) prevenir las condiciones de lodo.

(b) Las superficies exteriores del edificio y establecimiento móvil de venta de alimento al por mayor deben:

- (1) ser de materiales resistentes al clima; y
- (2) cumplir con la ley.

(c) Las áreas de almacenamiento externo para rehuso, recircular o restituir, deben de ser de materiales especificados bajo la sección 382 o 383 de esta regla.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-401 Instalación y restricción de alfombra para piso

Sec. 401. (a) Una cubierta para el piso, tales como una alfombra o material similar, no puede ser instalado como cubierta para el piso en:

- (1) áreas de preparación de alimento;

- (2) entrada para refrigerados;
- (3) areas de lavado;
- (4) areas de baño donde:
 - (A) los lavamanos;
 - (B) baños; y
 - (C) orinales;

93

se encuentren;

- (5) rehuso de cuartos de almacenamiento; o
- (6) otras areas donde el piso esta sujeto a:
 - (A) la humedad;
 - (B) lavado; o
 - (C) metodo de limpieza de rocío.

(b) Si se instala la alfombra para cubrir el piso en areas otras que no sean las ya especificadas bajo la subsección (a), debe de ser:

- (1) Pegado de manera segura al piso con un material durable, utilizando:
 - (A) un metodo de alongamiento y tachuela; o
 - (B) otro método.

(2) Instalacion:

- (A) apretado contra la pared por debajo de la bovedilla; o
- (B) lejos de la pared con un espacio entre la alfombra y la pared y con los bordes de la alfombra seguros por:
 - (i) desmoldador de metal; u
 - (ii) otros medios.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-402 Limpieza de pisos, paredes y techos

Sec. 402. (a) A excepción de lo especificado en la sección 401 de esta regla, los:

- (1) pisos;
- (2) cubiertas para pisos;
- (3) paredes;
- (4) cubiertas para paredes; y
- (5) techos;

deben de estar disenados, construidos e instalados de manera que sean suaves y facilmente limpiados, a excepción de cubiertas para pisos anti-deslizante o aplicaciones pueden ser usadas por razones de seguridad.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-403 Limpieza de pisos, paredes y techos relativo a lineas de uso

Sec. 403. (a) Las lineas de servicio de uso y tubos no deben estar expuestos.

(b) Lineas de servicio de uso y tubos expuestos, deben estar instalados de manera que no obstruya o prevenga la limpieza de pisos, paredes o techos.

(c) Lineas de servicio de uso y tubos expuestos horizontalmente no deben de ser instalados en el piso.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-404 Limpieza de pisos y conyunturas de la pared; sujección, cerrado o sellado

Sec. 404. (a) En un establecimiento de venta de alimento en el cual el metodo de limpieza otro de lavado con agua son usados para limpieza de pisos, el piso y las conyunturas de la pared deben de estar sujetos y sellados.

(b) Los pisos en un establecimiento de venta de alimento en el cual el metodo de limpieza es por lavado, deben estar provistos de drenajes y graduados para drenaje, y el piso y conyunturas de la pared deben estar sujetas y selladas.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-405 Limpieza de pisos; método antipolvo

Sec. 405. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), solamente el método antipolvo de limpieza debe de ser utilizado, tales como:

- (1) Lavado humedo.
- (2) Aspirando.

- (3) Trapeando con traperos quita polvo.
- (4) Barriendo utilizando una escoba y compuestos de polvo.

- (b) Derrame en los pisos que ocurren durante la limpieza normal del piso, deben de limpiarse de la siguiente manera:
- (1) Sin el uso de compuestos arrestra polvo.
 - (2) En el caso de que un líquido sea derramado, con el uso de una pequeña cantidad de compuesto absorbente, tales como aserrín o tierra de infusorios, aplicados inmediatamente antes del espacio a limpiar.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-406 Tapetes y tarimas como cubiertas para pisos

Sec. 406. (a) Tapetes y tarimas deben de ser diseñadas para ser fácilmente removibles y para la limpieza.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-407 Cubiertas y capas para paredes y techos

Sec. 407. (a) Los materiales para cubrir las paredes y techos, deben estar unidas para que facilite la limpieza.

- (b) A excepción de las áreas utilizadas solo para almacenamiento seco, concreto, bloques porosos, o ladrillos utilizados para la construcción de paredes internas, deben de terminarse y sellarse para proveer una superficie suave, no absorbente y fácil de limpiar.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-408 Paredes y techos unidos

Sec. 408. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), las uniones de las paredes y techos, tales como:

- (1) fijación de la luz;
- (2) sistema de ventilación del cuarto mecánico y sus componentes;
- (3) cubiertas para la abertura;
- (4) montaje de abanicos en la pared;
- (5) artículos de decoración; y
- (6) otras uniones;

deben ser de fácil limpieza.

- (b) En un área consumidora, las superficies de techos y paredes y artículos de decoración y uniones que están provistas para el ambiente, no necesitan reunir los requerimientos si se mantienen limpios.
- (c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-409 Cabios, viguetas y clavos para exposición de paredes y techos

Sec. 409. (a) Los cabios, viguetas y clavos no pueden estar expuestos en áreas sujetas a la humedad. Este requerimiento no se aplica al establecimiento temporal de venta de alimento.

- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-410 Función de los bombillos y pantalla protectora

Sec. 410. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los bombillos deben de tener una pantalla, capa o de otra manera resistente a ser destrozado en áreas donde hay:

- (1) exposición de alimento;
- (2) equipo, utensilios y paños limpios; o
- (3) artículos sin envoltura de un solo servicio o uso.

(b) Resguardos, cubiertas o de otra manera bombillos resistentes al destroz, no necesitan ser utilizadas en áreas donde solo se almacena el alimento en empaques sin abrir si la:

- (1) integridad de los empaques no pueden ser afectados por vidrios que caen hacia él; y
- (2) empaques son capaces de ser limpiados de desechos de bombillos rotos antes de abrir los empaques.

(c) Una lámpara infrarroja o de otra manera que de calor, debe ser protegida contra el rompimiento por una pantalla que lo recubre y que se extienda más allá del bombillo de manera que la cara del bombillo se exponga.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-411 Intensidad de la luz

Sec. 411. (a) La intensidad de la luz debe de ser por lo menos de setenta (70) pies de candela:

- (1) en todas las superficies de preparación del alimento; y
- (2) a niveles de trabajo de utensilios de lavado y equipo.

(b) La intensidad de la luz debe de ser por lo menos veinte (20) pies candela a una distancia de treinta (30) pulgadas por encima del piso en lo siguiente:

- (1) Areas de almacenamiento de equipo y utensilios.
- (2) Areas para lavamanos y banos.
- (3) Unidades de entrada para el refrigerador.
- (4) Areas de almacenamiento para alimento seco.
- (5) Otras areas.

Esto incluye las areas donde el alimento es provisto por el consumidor en un auto servicio, tales como buffets y bares de ensaladas, y cuartos durante los periodos de limpieza.

(c) La intensidad de la luz debe de ser por lo menos veinte (20) pies candela dentro del equipo, tales como refrigeradores de fácil acceso y que se coloque debajo del mostrador.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-412 Diseños e instalación de elementos para el control de insectos

Sec. 412. (a) Los elementos para el control de insectos que se utilizan para electrocutar o aturdir insectos voladores, deben de estar diseñados para retener el insecto entre el elemento.

(b) Elementos para el control de insectos deben de instalarse para :

- (1) los elementos no estan en los lugares por encima del area de preparación del alimento; y
- (2) insectos muertos y fragmentos de insectos son prevenidos de ser impulsados o que caigan en:
 - (A) alimento expuesto;
 - (B) equipo, utensilios y panos limpios; y
 - (C) artículos sin envoltura para un solo servicio o uso.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) no es crítico.

410 IAC 7-24-413 Aperturas externas protegidas

Sec. 413. (a) A excepción de lo especificado en esta sección, las aperturas externas de un establecimiento de venta de alimento, debe de estar protegido contra la entrada de insectos y roedores por:

- (1) relleno o cerrando hoyos y otros espacios por el piso, paredes y techos;
- (2) ventanas bien cerradas y apretadas; y
- (3) puertas sólidas, de cierre automático y apretadas.

(b) La subsección (a) no se aplica si el establecimiento de venta de alimento abre en un:

- (1) una estructura mas grande, tales como centro comercial, aeropuerto u oficina; o
- (2) una estructura unida, tales como un portal;

y las puertas externas de la estructura unida sean protegidas en contra de la entrada de insectos y roedores.

(c) Las puertas de salida de emergencia que son:

- (1) solidas y apretadas cuando se cierran; y
- (2) restringidas cuando no hay emergencia;

no necesitan tener un elemento de cierre automático instalado.

(d) A excepción de lo especificado en las subsecciones (b) y (e), si las ventanas o puertas de un establecimiento de venta de alimento, o de una estructura mas grande entre el cual el establecimiento de venta de alimento esta localizado, se mantienen abiertos para ventilacion u otro propósito o un establecimiento temporal de venta de alimento no sera provisto de ventanas y puertas como se especifica bajo la subseccion (a), las aperturas debe de estar protegidas contra la entrada de insectos y roedores por:

- (1) pantallas de dieciseis (16) redes a una (1) pulgada.
- (2) Cortinas instaladas y apropiadamente disenadas; o
- (3) Otros medios efectivos.

(e) La subsección (d) no se aplica a insectos voladores u otra peste que no este presente dado al lugar de:

- (1) el establecimiento;
- (2) el clima; u
- (3) otra condición de limitación.

(f) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c), o (d) no es crítico.

410 IAC 7-24-414 Barreras protectoras en la parte externa de paredes y techos

Sec. 414. (a) Los perímetros de paredes y techos de un establecimiento de venta de alimento debe proteger el establecimiento de:

- (1) clima; y
- (2) entrada de:
 - (A) insectos;
 - (B) roedores; y
 - (C) otros animales.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

Control de peste

Sections/Secciones 415 a 416

410 IAC 7-24-415 Control de peste

Sec. 415. (a) La presencia de insectos, roedores, y otras pestes, deben de ser controlados para disminuir la presencia de las premisas por:

- (1) inspeccion rutinaria de ingreso de envío y suministro de alimento;
- (2) rutinariamente inspeccionando las premisas para evidencia de peste;
- (3) utilizando metodos, si se hallan pestes, tales como elementos de trampa u otros medios de control de peste como se especifica bajo la sección 441, 449, o 450 de esta regla; y
- (4) eliminando las condiciones de refugio.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(3) es crítico.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1), (a)(2), o (a)(4) es crítica.

410 IAC 7-24-416 Remoción de pájaros, insectos, roedores y otros pestes muertos o atrapados

Sec. 416. (a) Muertos o atrapados:

- (1) pájaros;
- (2) insectos;
- (3) roedores; y
- (4) otras pestes;

debe de removerse de elementos de control y las premisas a una frecuencia que prevenga el acúmulo, descomposición o atracción de pestes.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

PERSONAL

Sections/Secciones 417 a 422

410 IAC 7-24-417 Areas designadas para vestier y lockers

Sec. 417. (a) Los vestiers o aras de vestidura deben de ser diseñados y utilizados si los empleados se cambian de ropa de manera rutinaria en el establecimiento.

(b) Los lockers u otros establecimientos adecuados deben de estar provistos y utilizados para el almacenamiento de la ropa de empleados y otras posesiones.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-418 Areas designadas para empleados

Sec. 418. (a) Las areas designadas para que los empleados coman, beban y fumen, deben estar localizados para que:

- (1) el alimento;
- (2) equipo;
- (3) paños; y
- (4) artículos de un solo servicio o uso;

estén protegidos de contaminación.

(b) Los lockers u otros elementos adecuados deben de estar localizados en cuartos designados o area donde la contaminación de:

- (1) el alimento;
- (2) equipo;
- (3) utensilios;
- (4) paños; y
- (5) artículos de un solo uso o servicio;

no sucedan.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-419 Restricción de medicina y almacenamiento

Sec. 419. (a) Solo aquellas medicinas que son necesarias para la salud del empleado se permiten en un establecimiento de venta de alimento. Esta sección no se aplica a las medicinas que están almacenadas o se encuentran en una venta al por menor.

(b) El uso de medicinas que están en un establecimiento de venta de alimento para los empleados deben estar:

- (1) con etiqueta como se especifica bajo la sección 437 de esta regla; y
- (2) localizadas para prevenir la contaminación de:
 - (A) alimento;
 - (B) equipo;
 - (C) utensilios;
 - (D) paños; y
 - (E) artículos de un solo uso o servicio.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-420 Medicinas refrigeradas; almacenamiento

Sec. 420. (a) Las medicinas que pertenecen a los empleados o a niños en un centro de cuidado de niños que requieren refrigeración y esta almacenados en un refrigerador para alimentos debe de ser:

- (1) almacenados en un empaque o recipiente;
- (2) mantenerlo de manera cubierta, con un recipiente a prueba de goteo que se identifica como un recipiente para el almacenamiento de medicinas; y
- (3) localizado de manera que no este al alcance de los niños.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-421 Almacenamiento de provisiones de primeros auxilios

Sec. 421. (a) El suministro de primeros auxilios que están en un establecimiento de venta de alimento para uso del empleado debe de estar etiquetado como se especifica bajo la sección 437 de esta regla.

(b) El suministro de primeros auxilios debe de almacenarse en un equipo o recipiente que este localizado para prevenir la contaminación de lo siguiente:

- (1) Alimento.
- (2) Equipo.
- (3) Utensilios.
- (4) Paños.
- (5) Artículos de un solo uso o servicio.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítico o no crítica basado en la determinación de si la violación contribuye en forma significativa a la contaminación del alimento, enfermedad, o peligro de salud ambiental.

410 IAC 7-24-422 Almacenamiento de otros artículos personales

Sec. 422. (a) A excepción de lo especificado bajo la sección 420 o 421 de esta regla, los empleados deben almacenar los artículos personales en establecimientos como se especifica bajo la sección 417(b) de esta regla.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

RESIDENCIAS PRIVADAS**Sections/Secciones 423 a 424**

410 IAC 7-24-423 Las residencias privadas y vivir o dormir en cuartos; uso restringido

Sec. 423. (a) Los siguiente no puede ser utilizado en la operacion de establecimiento de venta de alimento:

- (1) Una residencia privada.
- (2) Un cuarto que se utiliza para vivienda o cuartos para dormir.
- (3) Un area directamente abiera a un cuarto utilizado para la vivienda o para dormir.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-424 Separación de viviendas y cuartos para dormir

Sec. 424. (a) Los cuartos para vivienda o para dormir localizados bajo las prémissas de un establecimiento de venta de alimento, tales como aquellos provistos para el registro de huéspedes o supervisors, deben de estar separados de cuartos y areas utilizadas para el establecimiento de venta de alimento por una division completa o por puertas de cierre automatico.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

PREMISAS**Sections/Secciones 425 a 434**

410 IAC 7-24-425 Almacenamiento de herramientas para el mantenimiento

Sec. 425. (a) Las herramientas para el mantenimiento, tales como escobas, traperos, aspiradoras y articulos similares, deben de estar almacenados para que no contaminen lo siguiente:

- (1) Alimento.
- (2) Equipo.
- (3) Utensilios.
- (4) Paños.
- (5) Artículos de un solo uso o servicio.

(b) Las mismas herramientas para mantenimiento deben de almacenarse de una manera ordenada que facilite la limpieza en el area utilizada para el almacenamiento de las herramientas.

(c) Para propósitos de esta seccion, una violacion a la subseccion (a) o (b) no es critico.

410 IAC 7-24-426 Mantenimiento de las premisas de articulos innecesarios y basuras

Sec. 426. (a) Las premisas dicen que debe ser libre de basura o articulos que son innecesarios para la operacion o mantenimiento del establecimiento, tales como el equipo que es no funcional o ya no se usa.

(b) Para propósitos de esta seccion, una violacion a la subseccion (a) no es critico.

410 IAC 7-24-427 Proteccion total en areas de servicio externo

Sec. 427. (a) Las areas de servicio deben de estar provistas con una proteccion total, excepto aquellas areas utilizadas solamente para cargar agua o el desecho de basura y otro liquido de desecho por el uso de un sistema cerrado de manguera, no necesita de proteccion total.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-428 Superficies externas para caminar y manejar graduadas para drenaje

Sec. 428. (a) Las superficies externas para caminar y manejar deben de graduarse para el drenaje.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-429 Areas de rehuso externo; curva y graduada para el drenaje

Sec. 429.(a) El area de rehuso externo debe ser:

- (1) **construido de acuerdo a la ley; y**
- (2) **curvos y graduados para el drenaje para coleccionar y desechar el liquido que resulta de:**
 - (A) **el rehuso; y**
 - (B) **limpieza del area y receptaculos de desechos.**

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es íritico.

410 IAC 7-24-430 Reparación de prémissas, estructuras y anexos

Sec. 430. (a) Los establecimientos físicos deben de mantenerse en buena reparación.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-431 Estructuras físicas; restricciones y frecuencia de limpieza

Sec. 431. (a) Los establecimientos físicos deben de limpiarse frecuentemente para mantenerlos limpios.

(b) La limpieza debe de hacerse durante periodos cuando existe menos exposicion del alimento, como al cerrar.

Este requerimiento no se aplica a la limpieza por derrame u otro accidente.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) no es crítico.

410 IAC 7-24-432 Limpieza de herramientas y prevención de la contaminación

Sec. 432. (a) La preparación de alimentos en los desagues, lavamanos, y equipo de lavado, no puede utilizarse para lo siguiente:

- (1) **Limpieza de herramientas para el mantenimiento.**
- (2) **Preparación o sostenimiento de materiales de mantenimiento.**
- (3) **Descarte de agua para trapear y desechos liquidos similares.**

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-433 Secado de traperos

Sec. 433 (a) Despues del uso, los traperos deben de colocarse en una posición que le permita secarse al aire sin equipos, suministros o paredes sucias.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

410 IAC 7-24-434 Restricción de materiales absorbentes en los pisos

Sec.434. (a) A excepción de lo especificado en la sección 405(b) de esta regla:

- (1) **aserrin;**
- (2) **virutas de madera;**
- (3) **sal granulada;**
- (4) **barro horneado;**
- (5) **tierra de infusorios; o**
- (6) **materiales similares;**

no pueden se utilizados en los pisos.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) no es crítico.

ANIMALES**Sections/Secciones 435 a 436****410 IAC 7-24-435 Prohibido el manejo de animales**

Sec. 435. (a) A excepción de lo especificado en la subsección (b), los empleados de alimentos no deben dar importancia al manejo de animales que estén presentes, tales como perros patrulleros, servicios animales, o mascotas que se permitan como se especifica en la sección 436(b)(2) a 436(b)(5) de esta regla.

(b) Los empleados de alimentos para servicio de animales, pueden sostener o cuidar animales a su servicio, y empleados pueden manejar o cuidar de los pescados que estén en acuario, moluscos o crustáceos en tanques si, se lavan las manos como se especifica en la sección 128 o 129 de esta regla.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-436 Prohibición de animales

Sec. 436. (a) A excepción de lo especificado en esta sección, animales vivos no pueden ser permitidos en el area operacional de un establecimiento de alimento.

(b) Los animales vivos se permiten si no hay resultado de contaminación de alimentos en equipos limpios, utensilios, paños y artículos sin envolver de un solo uso o servicio, como en las siguientes situaciones:

- (1) Pescado comestible o pescados en acuario, moluscos o crustáceos en hielo o bajo refrigeración, y moluscos y crustáceos en el sistema de tanque.
- (2) Perros de patrullaje acompañando a la policia u oficiales de seguridad en oficinas y restaurantes, ventas y areas de almacenamiento y perros de guardia que corren libremente en areas externas con cercas.
- (3) En areas que no se utilizan para la preparacione de alimentos y son usualmente abiertos para los consumidores, tales como restaurants y areas de venta, animales de servicio que estan controlados por el empleado o persona incapacitada, si la salud o la seguridad no peligran como resultado de la presencia o actividades del servicio animal.
- (4) Las mascotas de establecimientos de cuidado institucional en areas comunes de restaurantes, tales como en hogar de ancianos, establecimientos de vivienda de ayuda, o establecimientos de cuidado residencial, en horas otras de durante las comidas si:
 - (A) separación efectiva y puertas de cierre automático separan los comederos del almacenaje de alimentos o areas de preparación del alimento;
 - (B) condimentos, equipos y utensilios almacenados en gabinetes cerrados o removidos de areas comunes de alimento cuando las mascotas estan presentes; y
 - (C) restaurantes, incluyendose las mesas, mostradores y superficies similares son limpiados efectivamente antes del siguiente servicio.
- (5) En areas que no son utilizadas para la preparacion de comida, almacenaje, venta, exhibicion o comederos en donde los animales estan enjaulados o animales de igual restricción, tales como en:
 - (A) almacenes de variedad que venden mascotas; o
 - (B) parque turístico que exhibe animales.

(c) Pescado vivo o muerto puede ser almacenado si existe contaminación de:

- (1) alimento;
- (2) paños, equipos o utensilios limpios; y
- (3) artículos sin envoltura de servicio unico o de un solo uso.

no pueden resultar.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) es crítico.

MATERIALES TOXICOS O VENENOSOS

MATERIALES TOXICOS/VENENOSOS Sections/Secciones 437 a 451

410 IAC 7-24-437 Identificación de la información de recipientes originales

Sec. 437. (a) Los recipientes de materiales tóxicos o venenosos y artículos personales, deben cargar una etiqueta legible del distribuidor.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-438 Recipientes de servicio; nombre comun

Sec. 438. (a) Los recipientes de servicio utilizados para almacenar materiales venenosos o tóxicos, tales como limpiadores y desinfectantes tomados de suministros en gran volumen, deben ser identificados individualmente y claramente con el nombre comun del material.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-439 Separación de materiales tóxicos o venenosos

Sec. 439. (a) Los materiales tóxicos o venenosos deben de almacenarse de manera que no contaminen el alimento, equipo, utensilios, paños, y artículos de servicio unico o uso:

- (1) separando los materiales tóxicos o venenosos espaciándolos o separándolos; y
- (2) localizando el material venenoso o tóxico en un área que no sea:
 - (A) alimento.
 - (B) equipo;
 - (C) utensilios;
 - (D) paños; y
 - (E) artículos de un solo uso o servicio.

Esta sección no se aplica al equipo y utensilios limpios y desinfectantes que estan almacenados en areas de lavado para disponibilidad y conveniencia, si los materiales son almacenados para prevenir la contaminación del alimento, equipo, utensilios, paños, y artículos de un solo uso o servicio.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(1) es crítico o no crítico basado en la determinación si esta violación contribuye de forma significativa a la contaminación del alimento, enfermedad, o riesgo de salud ambiental.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a)(2) es crítico.

410 IAC 7-24-440 Restricción de materiales tóxicos o venenosos

Sec. 440. (a) Solo aquellos materiales tóxicos o venenosos que se requieren para la operación y mantenimiento de un establecimiento de venta de alimento al por mayor, tales como para:

- (1) limpieza y desinfección de equipos y utensilios; y
- (2) control de insectos y roedores;

deben permitirse en un establecimiento de venta de alimento al por mayor.

(b) La subsección (a) no se aplica al empaque de materiales tóxicos o venenosos que son para la venta al por mayor.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico o no crítico basado en la determinación si esta violación contribuye de forma significativa a la contaminación de alimento, enfermedad, o riesgo para la salud ambiental.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) es crítico.

410 IAC 7-24-441 Condiciones de uso de materiales tóxicos o venenosos

Sec. 441. (a) Materiales tóxicos o venenosos deben de utilizarse de acuerdo a lo siguiente:

- (1) La ley y esta regla.
 - (2) Instrucciones en la etiqueta del distribuidor y, para un pesticida, las instrucciones en la etiqueta del distribuidor que diga que su uso es permitido en un establecimiento de venta de alimento.
 - (3) La condiciones de certificación para el uso de materiales de control de materiales pesticidas.
 - (4) Condiciones adicionales que pueden establecerse por la autoridad reglamentaria.
- (b) Materiales tóxicos y venenosos deben de aplicarse de manera que:
- (1) un riesgo para los empleados u otras personas no se designa; y
 - (2) prevención de la contaminación, incluyendo los residuos tóxicos por goteo, drenaje, derrame o rocío en el alimento, equipo, utensilios, paños, y artículo de servicio unico o de un solo uso y, para uso restringido de pesticidas, esto se adquiere por:
 - (A) removiendo los artículos;
 - (B) cubriendo los artículos con cubiertas impermeables; o
 - (C) tomando otras acciones preventivas apropiadas;
 y limpiando y desinfectando el equipo y utensilios despues de la aplicacion.
- (c) El uso restringido de pesticidas deben aplicarse utilizando lo siguiente:
- (1) Un aplicador certificado de acuerdo a la ley.
 - (2) Una persona bajo supervision directa de un aplicador certificado.
- (d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a), (b) o (c) es crítico.

410 IAC 7-24-442 Recipientes para materiales tóxicos o venenosos

- Sec. 442. (a) Un recipiente previamente usado para almacenar materiales toxicos o venenosos no puede ser utilizado para almacenar, transportar o distribuir alimento.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-443 Desinfectantes; criterio

- Sec. 443. (a) Los desinfectantes químicos y otros antimicrobiales quimicos aplicados a las superficies en contacto con el alimento deben de reunir los requerimientos especificados en 21 CFR 178.1010.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-444 Químicos para lavar frutas y verduras; criterio

- Sec. 444. (a) Los químicos utilizados para lavar o pelar frutas y verduras crudas, deben de reunir los requerimientos especificados en 21 CFR 173.315.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-445 Aditivos para agua hervida; criterio

- Sec. 445. (a) Químicos utilizados como aditivo de agua hervida deben reunir los requerimientos especificados en 21 CFR 173.310.
- (b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-446 Agentes de secado; criterio

- Sec. 446. (a) Los agentes de secado utilizados en conjunto con la desinfección deben contener solo componentes que esten en una(1) de la lista siguiente:
- (1) Generalmente reconocido como seguro para el uso en alimento como se especifica en 21 CFR 182 o 21 CFR 184.
 - (2) Generalmente reconocido como seguro para la intención de uso como se especifica en 21 CFR 186.
 - (3) Aprobado para el uso como agente seco bajo sanción especificado en 21 CFR 181.
 - (4) Especificamente regulado como aditivo indirecto de alimento para el uso de agente seco como se especifica en 21 CFR 175 a 21 CFR 178.
 - (5) Aprobado para el uso de agente seco bajo el umbral de proceso de reglamento establecido por 21 CFR 170. 39.
- (b) Cuando la desinfección es con químicos, la aprobación se requiere bajo la subsección (a)(3) o (a)(5) o el

reglamento como aditivo indirecto de alimento requerido bajo la subsección (a)(4), debe ser específicamente para el uso con soluciones químicas de desinfección.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) o (b) es crítico.

410 IAC 7-24-447 Contacto incidental de alimento con lubricantes

Sec. 447. (a) Los lubricantes deben de cumplir con los requerimientos especificados en 21 CFR 178.3570 si se utilizan en lo siguiente:

- (1) Superficies de contacto con el alimento.
- (2) Colocacion de sostenedores y utensilios:
 - (A) en o entre superficies de alimentos en contacto; o
 - (B) para que los lubricantes puedan:
 - (i) gotear;
 - (ii) chorrear; o
 - (iii) ser forzados;

hacia el alimento o hacia la superficie de contacto con el alimento.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-448 Restricción del uso de pesticidas; criterio

Sec. 448. (a) La restricción del uso de pesticidas especificados bajo la sección 441 (c) de esta regla debe de reunir los requerimientos especificados en las reglas y leyes de la oficina farmacéutica del estado de Indiana.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-449 Posición del cebo para roedores

Sec. 449. (a) Los cebos para roedores deben estar en condiciones cubiertas y resistente a la presión.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítico.

410 IAC 7-24-450 Uso de caminos de polvo; control y monitoreo de peste

Sec. 450. (a) Pesticidas de camino de polvo toxico no puede ser utilizado en el establecimiento de venta de alimento.

(b) Si se utiliza, un polvo de camino no toxico, tales como talco o harina, no es contaminante para lo siguiente:

- (1) Alimento.
- (2) Equipo.
- (3) Utensilios.
- (4) Paños.
- (5) Artículos de un solo uso o servicio.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) es crítica.

(d) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (b) no es crítica.

410 IAC 7-24-451 Separación de materiales tóxicos o venenosos en almacenamiento o exhibición

Sec. 451. (a) Los materiales tóxicos o venenosos deben de almacenarse y exhibirse para la venta de manera que no contaminen el alimento, equipo, utensilios, paños, y artículos de un solo uso o servicio bajo:

- (1) separando los materiales tóxicos o venenosos espaciándolos o dividiéndolos; y
- (2) localizando los materiales tóxicos o venenosos en un area que no este encima de:
 - (A) alimentos;
 - (B) equipos;
 - (C) utensilios;
 - (D) paños; y
 - (E) artículos de un solo uso o servicio.

(b) Para propósitos de esta sección, una violación a la subseccion (a)(1) es crítica o no se considera crítico basado en la determinación de que si la violación contribuye de forma significativa a la contaminación del alimento, enfermedad, o riesgo de salud ambiental.

(c) Para propósitos de esta sección, una violación a la subsección (a) (2) es crítica.

410 IAC 7-24-452 Incorporación por referencia

Sec. 452. (a) Cuando se utiliza en este artículo, las referencias a la siguiente publicación deben ser definidas como la versión de esta publicación listada en esta subsección. La siguiente publicación por este medio incorporado por referencia:

- (1) 7 CFR 56 (Enero 1 del 2004 Edición).
- (2) 9 CFR 317 (Enero 1 del 2003 Edición).
- (3) 9 CFR 318.7 (Enero 1 de 1999 Edición).
- (4) 9 CFR 319 (Enero 1 del 2003 Edición).
- (5) 9 CFR 424.21 (Enero 1 de 1999 Edición).
- (6) 9 CFR 381 Subparte N (Enero 1 del 2003 Edición).
- (7) 9 CFR 381.147 (Enero 1 del 2003 Edición).
- (8) 9 CFR 590 (Enero 1 del 2003 Edición).
- (9) 21 CFR 70 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (10) 21 CFR 101 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (11) 21 CFR 109 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (12) 21 CFR 113 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (13) 21 CFR 120 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (14) 21 CFR 129 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (15) 21 CFR 130 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (16) 21 CFR 131 a 21 CFR 169 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (17) 21 CFR 170 a 21 CFR 186 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (18) 21 CFR 1030.10 (Abril 1 del 2003 Edición).
- (19) 40 CFR 152 (Julio 1 del 2003 Edición).
- (20) 40 CFR 185 (Julio 1 de 1999 Edición).
- (21) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 201(s).
- (22) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 201(t).
- (23) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 409.
- (24) Acta de Alimento, Droga y Cosmético, sección 706.
- (25) La Guía de Revisión del Plan de Establecimiento de Alimento, Administración de Alimento y Droga y Conferencia de Protección para el Alimento (Edición 2000).
- (26) Los Establecimientos Temporales de Alimentos de Guías Preoperacionales, Administración de Alimento y Droga y Conferencia para la Protección de Alimento (Edición 2000).
- (27) Las Normas de los Estados Unidos, Grados, y clases de Peso para Huevos en Cáscara (AMS 56.200) (efectivo en Abril 6 de 1995). Las copias se encuentran disponibles en el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Servicio de Mercado Agrícola, Programas Aviarios, Apartado Postal 964, Washington, D.C. 2009-6456.
- (28) La Guía para el Programa de Desinfección Nacional de Moluscos para el Control de Moluscos (Revisión 1999). Las copias se encuentran disponibles en la Administración de Alimento y Droga de los Estados Unidos, Centro de Seguridad para el Alimento y Nutrición Aplicada, Programa de Desinfección de Moluscos, HFS-628, Calle "C" 200, S.W., Washington, D.C. 20204.
- (29) El Centro de Evaluación de Administración de Alimento y Droga y Productos de Drogas Aprobadas para la Investigación con Evaluación Equivalente Terapéutica, (Edición 24).
- (30) Puntos Principales de Control Crítico y Análisis de Riesgo y Guías de Aplicación (Agosto 14 de 1997, Edición).
- (31) La Fundación Nacional de Desinfección (NSF) Protocol P155 (Enero 8 del 2003 Edición).

(b) Las reglas Federales que han sido incorporadas por referencia no incluyen enmiendas tardías que aquellas que se especifican en la citación incorporada. Las Regulaciones Federales del Código de Venta, son manejadas exclusivamente por los Documentos Superintendente, Oficina de Impresión Gubernamental, Washington, D.C., 20402.

APPENDIX A (CON'T)
APENDICE A(CONTINUACION)

MENU TYPE
TIPO DE MENU

1	Preempaque de alimentos que no son potencialmente peligrosos. Limite de preparacion de alimentos que no son potencialmente peligrosos.
2	Menú limitado (1 o 2 articulos). Ingredientes crudos preempacados se cocinan o se preparan al momento de hacer la órden. Las operaciones de venta de alimento al por mayor excluye los departamentos de delikateseen o departamentos de mar. Los ingredientes crudos requieren mínima armadura. Muchos de los productos son cocinados/preparados y servidos inmediatamente. El mantenimiento de alimentos potencialmente peligrosos, fríos o calientes, son restringidos a una solo servicio de comida. El proceso de preparación requiere; cocinar, enfriar, y recalentar, estando limitados a 1 o 2 alimentos potencialmente peligrosos.
3	Manejo de ingredientes crudos de forma extensiva. El proceso de preparación requiere: cocinar, enfriar, y recalentar de alimentos potencialmente peligrosos. Una variedad de procesos requieren el sostenimiento de alimentos potencialmente peligrosos, fríos o calientes. La avanzada preparación de alimentos para el día siguiente, se limita a 2 o 3 artículos. Las operaciones de la venta al por mayor de alimento incluyen los departamentos de delikateseen y de mar.
4	Manejo de ingredientes crudos de forma extensiva. El proceso de preparación requiere: cocinar, enfriar, y recalentar los alimentos potencialmente peligrosos. Una variedad de procesos requieren el sostenimiento de alimentos potencialmente peligrosos, fríos o calientes. El proceso de alimento requiere la avanzada preparación de alimentos para el día siguiente. La categoría también incluíra aquellos establecimientos cuyo servicio, es a personas de alta susceptibilidad.
5	Manejo de ingredientes crudos de forma extensiva. El proceso del alimento a un nivel de venta al por mayor, v.g., ahumado y curado; reduciendo el empaque de oxígeno para extender el tiempo de durabilidad antes de la venta.

(ESTA PAGINA SE DEJO EN BLANCO DE FORMA INTENSIONADA)

INDEX/ INDICE

Key/ Clave (Section/Sección #) Page/Página #	
Alimentos Ácidos, definición, (2), 1 metal galvanizado, uso limitado, (209), 53	Agua de beber embotellada, definición, (8), 2 fuente, (325), 80
Alimentos acidificados, Bufet, observación por el empleado,(181), 42 definición, (3), 1	Envolturas para pan, <i>Verse artículos de un solo uso,definición</i>
aw definición, (6), 2 alimentos potencialmente peligrosos, definición, (66), 11 empaquete de oxígeno reducido, criterio, (195), 48	recipiente herméticamente cerrado, (143), 32
Acceso después de la fecha de notificación, (108), 19 a la regla, (107), 19	Volumen de alimento, metodos de distribución, (181), 42 exhibición, protección, (179), 42 requisitos de etiqueta, (146), 32-33 líquido vendido, (265), 65 alimento crudo, prohibición, (181), 42 desempaque, exención de etiqueta, (146) 32-33
Aditivos, <i>Verse agua hervida</i> <i>Verse color aditivo</i> <i>Verse alimento aditivo</i>	Recipiente distribuidor de tubo para el volumen de leche, (148), 33 Gabinetes, almacenaje, (244),60; (315), 77-78 Abrelatas, limpieza, (231), 57 en máquinas expendedoras, (263), 65
Adulterado, definición, (4),1 encargos de la persona a cargo, (119), 23-24 alimentos, (139), 31 protección de salud pública, (106), 19	Latas, número 10, <i>Verse artículos de un solo uso,definición</i>
Completamente seco, equipo y utensilios, (304), 75 panos para limpiar, (316), 78	Carbonador, elementos de prevención del sobreflujo, (337), 82
Elemento de medida de la temperatura ambiental, <i>Verse elemento de medida de temperatura</i>	Carton para el reciclaje externo, (391),91 Caja lote para la manipulación de equipo, (319),78
Animales, manipulación prohibida, (435),101 lavado de manos después de la manipulación, (129), 28; (435), 101 población altamente susceptible, (153), 34-35 cruda (<i>alimento</i>) limpieza frecuente del equipo, contacto de alimento con superficies y utensilios (296), 72-73 cocinando,(182), 42-44 uso de guantes, (246), 60-61 lavado, guantes (312), 77 almacenaje, (173), 40 ablandamiento, (199), 49-50	Hierro fundido, uso limitado, (206), 52 Oficio de banquetes a domicilio, definición, (10), 2 <i>Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor</i>
<i>Verse asesoría al consumidor</i> <i>Verse definición de animales de caza</i> <i>Verse carne</i> <i>Verse persona encargada, cargos</i> <i>Verse alimentos potencialmente peligrosos</i> <i>Verse servicio animal</i>	Tabla de cedro, (242), 59
Aprobada, definición, (5), 1	Techos, uniones, (408), 95 limpieza, (402), (403), 94 material a cubrir, (407), 95 enclavijar, uniones, y madereros, exposición, (409), 95
Establecimiento de vivienda asistencial, <i>Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor, definición</i>	Utensilios de cerámica, plomo, limitación, (207)52
Prevención del sobreflujo, espacio de aire, (334), 81 carbonato, (337), 82 cobre, uso limitado, (208), 53 normas diseñadas, (335), 81 inspección y servicio, (356), 85 lugar, (338), 82 bombas y mangueras, uso, (369), 87 cuando se requiera, (336), 81 <i>Verse demostración de conocimiento</i>	Numero de certificación, definición, (11), 2 moluscos en su cascara, empaque e identificación, (156), 35 moluscos, identificación, (157), 35-36; (160), 36-37
Deflectores, internos, para máquinas lavadoras, (279), 68	Certificación del manipulador de alimento, (118) , 23
Anzuelo, pescado, (436), 101	CFR, definición (12), 2
Alojamiento y desayuno, <i>Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor, definición</i>	Productos químicos, aditivos de agua hervida, criterio (445), 103 agentes secos, criterio, (446), 103-104 presencia en el establecimiento(294) 71-72 preservativos, declaración, (146), 32-33 desinfección, alimentos en contacto con superficies, (294), 71-72; (303), 75 desinfectantes, criterio, (443), 103 lavado de frutas y verduras, criterio (175) 40-41, (444), 103 <i>Verse materiales tóxicos y venenosos</i>
Carne, consumidores de auto servicio, (181), 42 requisito al cocinar, (182), 42-44 guantes, lavado antes del uso, (312), 77 manipulación mínima en tiempos de cocción, (182),42-44 parámetros para cocinar en el horno, (182), 43 cruda, asesoría al consumidor, (196), 48-49 uso de equipo limpio, (295), 72	Pollo, crudo, immersion en hielo o agua, (176), 41 <i>Verse Aves</i>
Bebidas, recipientes, del consumidor,relleno, (248), 61 definición, (7), 2 tubería, separación del hielo almacenado, (224), 55	Establecimiento para el cuidado de niños, <i>Verse establecimiento de venta de alimento</i>
Pájaros, vivos o atrapados, remoción, (416), 97	Utensilios Chinos, plomo limitación, (207), 52
Aditivos para el agua hervida, criterio, (445),103	Soluciones de cloro, desinfección química, (303), 75; (294)71 desinfectante de manos, (131), 28-29
	CIP, definición (13), 2 equipo, diseño y construcción, (230), 57 Almejas, <i>Verse moluscos</i>
	Limpieza en el lugar, <i>Verse CIP</i> Limpiadores, <i>Verse materiales tóxicos o venenosos</i> Agentes de limpieza, lavamanos, (346), 83 lavado de equipo, (292), 71 Limpieza y desinfección, limpieza de receptáculos, (395), 92 limpieza de equipos y utensilios, criterio (295),72 frecuencia, (296), (296), 72-73; (297), 73
	mantenimiento de herramientas, prevención de la contaminación(432),100 establecimientos físicos, frecuencia y restricción, (431),100 sistemas de ventilación, (310), 76
	Clostridium botulinum, empaquete de oxígeno reducido, (195),48 <i>Verse alimento potencialmente peligroso, definición</i>

INDEX/ INDICE

- Lavadoras y secadoras de ropa
disponibilidad, (311), 76
lugar, prevencion de la contaminación, (315), 77-78
- Codigos Federales de Regulación, Verse CFR
- Elementos de enfriamiento de bebidas, platos fríos,
Separacion del hielo almacenado, diseno, y construcción,
(225), 55
- Colores aditivos,
definición, (14),2
presentación honesta, (140), 31
proteccion de no ser aprobado,(168), 39
Verse materiales seguros
- Trituración, definición,(15), 3
cocinando alimentos crudos, (182), 42-44
- Comestibles, (16), 3
Verse establecimiento de venta de alimento al por mayor, definicion
- Nombre común,
alimento, (174), 40
etiqueta del alimento, (146), 32-33
recipiente de trabajo, (438),102
- Solidez, en sitio, (385), 90
- Unidad condensadora, separacion del alimento y alimento almacenado,
(225), 55
- Condimentos, protección de contaminación, (180), 42
- Secreto comercial reservado, (194), 47
- Brote de enfermedad confirmado,
definición, (17), 3
informe por el empleado, (123), 26
responsabilidad del establecimiento de alimento de requerir un
informe por el empleado y aplicante, (120), 24-25
- Construcción,
agua de bebida del sistema, (321), 79; (322), 79
establecimiento de alimento, informe de planes y especificaciones
(110), 20
- Consumidor,
Asesoría para alimentos no cocinados o crudos, (196), 48-49
definición, (18), 3
exhibición de alimento, protección del alimento por,
(179),42
dueño del recipiente, relleno,(247), 61; (248), 61
auto servicio, limpieza de vajilla para rellenos, (249), 62
operación de auto servicio, protección de contaminación,
(181), 42
- Cocinando alimentos crudos, (182), 42-44
- Enfriamiento
equipo, número y capacidad, (259), 64
metodos, (190), 46
alimentos potencialmente peligrosos cocinados, (189), 45
- Cobre y aleacion de cobre, uso limitado, (208), 53
- Material resistente a la corrosion, definición, (19), 3
- Cosméticos, *Verse artículos personales, definicion*
- Industria pequena, *Verse establecimiento de alimento al por mayor, definicion*
- Puntos criticos de control,
definición, (22), 4
demostracion de conocimiento, (118), 23
empaquete de oxigeno reducido,
diagrama de flujo, (195), 48
revisión, (195), 48
normas de procedimiento de operación, (195), 48
- Artículo crítico, definición (21), 3
- Limite critico,
definición,(22), 4
empaquete reducido de oxigeno, normas
de procedimiento para la operacion
(195), 48
- Conexión cruzada, sistema de suministro de agua, prohibición, (339), 82
- Contaminación cruzada del alimento, (173), 40
- Cascaras del Crustaceo, uso limitado, (242), 59
- Utensilios de crystal, plomo limitación, (207), 52
- Superficies de corte, (214), 54
- Datos del plato, máquinas lavadoras, (278), 68
- Fecha de marca, (191), 46-47
Disposición, (192), 47
- Etiqueta/nombre del distribuidor, molusco en cáscara, requerimientos,
(157), 35-36
- Tejido delicado, prevención de contaminación por las manos, (171), 39
- Departamento, definición, (23), 4
- Area designada,
comer, beber,uso de tabaco,(136), 30
area del empleado, (418), 97-98
- Detergentes, *Verse agentes limpiadores*
- Detergentes- desinfectantes,
para equipo de lavado, (275), 67
procedimientos de enjuague, (302), 74-75
- Diarrea, (120), 24-25; (121), 25; (122) 26; (127), 27-28
- Conexion directa, prohibida, (377),88
- Declaración,
asesoria del consumidor, (196), 48-49
definición, (24), 4
- Canasta de platos como equipo de lavado,
equipo de lavado manual, (271),67
carga de articulos sucios, (287), 70
- Lavadora de platos, *Verse lavado*
- Desinfección,
sistema de agua de bebida, (321), 79
tanque mobil de agua y establecimiento de alimento movil
(368), 87
- Exhibición,*Verse exhibicion de alimento*
- Sistema de desecho, (376), 88
- Disposición de alimento listo potencialmente peligroso; fecha de marca,
(192), 47
- Mercancia de embargo, segregación,(202), 50
- Perros,
vigilancia, (436), 101
mascotas, (436), 101
servicio, (436),101
- Obturador de drenaje, (393), 91
- Sistema de drenaje, establecimiento de alimento, (3734), 88
- Escurrideros,
capacidad, (289), 70
frecuencia de limpieza, (290), 70
lavado, auto escurridor, (288), 70
- Drenajes,
directo, *Verse plomeria*
piso, limpieza, (404), 94
- Demostracion de conocimiento, (118), 23
- Declaración,
asesoria del consumidor, (196), 48-49
definición, (25), 4
- Sistemas de agua de bebida,
aprobados, (320), 79
filtrado, aire comprimido, (365), 87
fluido y desinfección, (321), 79
- Prevencion de goteo, sistemas de cubierta de ventilación, (306),75
- Area de almacenaje seco, definicion, (26), 4
- Agentes secos, criterio, (446), 103
- Tarimas, (406), 95
- E. coli, *Verse Escherichia coli*
- Limpieza facil, definición, (27), 4
- Fácilmente removable, definición (28), 4-5
- Comiendo, empleados, areas designadas, (136), 30
- Huevos,
requerimientos de coccion, (182), 42-44
enfriamiento, (189), 45
a mediococer o crudo, asesoría del consumidor, (196), 48-49
liquido, congelado, y seco, condicion a la recepción, (149), 33
pasteurizado, (149), 33; (151), 33-34
agrupado, (182), 42-44
alimento potencialmente peligroso, definición, (66), 11
cáscara, (150), 33
temperatura a la recepción, (166), 38
- Emergencia, *Verse peligro de salud inminente*
- Empleado,
limpieza, personal, de empleados
uñas, (128), 28; (133), 29
manos y brazos, (128), 28; (133), 29

INDEX/INDICE

- joyas, prohibición, (134), 29
- vestier externo, (135), 29-30
- definición, (29), 5
- areas designadas , (136), 30; (418), 97-98
- vestiers o lockers, (417), 97
- labores de la persona encargada, (119), 23-24; (121), 25
- alimento contaminado por, disposición, (141), 31
- salud,
 - exclusiones y restricciones, (121), 25
 - responsabilidad de la persona encargada del informe, (123), 26
 - responsabilidad requerida en el informe, (120), 24-25
- higiene,
 - descarga por los ojos, nariz y boca, (137), 30
 - uso del tabaco, comer y beber, (136), 30
 - sujección del cabello, (138), 30
 - manipulación de animales, (435), 101
- limpieza personal, (132), 29
- desinfectantes para manos, (131), 28-29
- lavado de manos, (128), 28
- Servicio a la población altamente susceptible, exclusiones y Restricciones, (122), 26
- Verse empleado de alimento*
- EPA, definición, (30), 5
- Equipo,
 - completamente seco, (304), 75
 - cajas y cajas de engranaje, prueba de goteo, (223), 55
 - certificación y clasificación, (112), 21
 - limpieza, (295), 72
 - frecuencia de limpieza,
 - superficies/utensilios de contacto con el alimento, (296) 72-73
 - superficies sin contacto con el alimento, (297), 73
 - lavado, (290), 70
- compartimientos, drenaje, (226), 56
- enfriamiento, calor y capacidades de manutención, (259), 64
- definición, (31), 5
- diseño y construcción,
 - filtro, aceite caliente, (220), 55
 - fijo, elevación y sellamiento, instalación, (228), 56
 - fijo, espacio o sellado, instalación, (227), 56
 - montaje del piso, despejo, (228), 56
- distribución, protección del equipo y alimento, (261), 64
- durabilidad y fuerza, (217), 54
- existencia, (106), 19; (187), 44-45
- equipo de manejo, casa lote, (319), 78
- lugar, (315), 77-78
- mantenimiento, reparación y ajuste, (218), 54
- aperturas, cierre, y deflectores, (222), 55
- reensamblaje, contacto del alimento con superficies contaminadas, (318), 78
- almacenamiento, (315), 77-78
- almacenaje prohibido, (244), 60
- Equipo y utensilios,
 - metodos de lavado en seco, (299), 74
 - prelavado, (300), 74
 - procedimientos de enjuague, (302), 74-75
- Equipos abiertos, cierres y deflectores, (222), 55
- Escherichia coli 0157: H7,
 - diagnóstico, (120), 24-25
 - exclusión y restricción, (121), 25
 - persona encargada, condiciones para liberar al empleado de restricción o exclusión, (122), 26
 - autoridad reglamentaria, condición para la remoción del empleado de restricción o exclusión, (127), 27-28
 - responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para exigirle al empleado por el informe, (120), 24-25
- Exclusión, definición, (32), 5
- Exclusión,
 - orden, (126), 27
 - liberado de, (127), 27-28
 - remoción de, (122), 26
 - responsabilidades de la persona encargada, (121), 25
 - responsabilidades de la autoridad reglamentaria, (125), 27
- Uñas,
 - artificial, prohibición, (133), 29
 - de los empleados, mantenimiento, (133), 29
- Suministro de primeros auxilios, (421), 98
- Pescado,
 - consumo en auto servicio, (181), 42
 - requerimientos de cocción, (182), 42-44
 - definición, (33)
 - congelado por el distribuidor, reporte de congelación (163), 37
 - guantes, lavados antes del uso, (312), 77
 - inmersión en hielo o agua, (176), 41
 - a medio cocinar o crudo, asesoría del consumidor, (196), 48-49
 - marinado, o parcialmente cocinado, listo para comer, reportes de congelación, (163), 37
 - crudo, almacenaje, (173), 40
 - restricción en el empaque reducido de oxígeno, (195), 48
 - fuentes, (142), 31-32
 - comercial y legalmente producido, capturado, aprobado, (154), 35
 - uso de equipo limpio, (295), 72
- Ajuste y tubería, cobre y aleación del cobre, uso limitado, (208), 53
- Pisos,
 - material absorbente, uso limitado, (43), 100
 - alfombrado, instalación y restricción, (401), 93-94
 - limpieza, (402), 94; (403), 94
 - metodos de limpieza para quitar el polvo, (405), 94-95
 - coyuntura, piso y pared, sujeto y cerrado o sellado, (404), 94
- materiales,
 - interno, (399), 93
 - externo, (400), 93
- estera y tarima, (406), 95
- Elemento de presión de flujo, maquinas de lavado, (282), 69
- Flujo, uso limitado para alimentos de contacto con la superficie (212), 53
- Elementos brumosos, limpieza de reserva de agua, (357), 85
- Alimento,
 - contacto con el equipo y utensilios, (200), 50
 - contaminado, (141), 31
 - por la persona, (171), 39; (172), 39-40
 - varias fuentes, (204), 51
 - enfriamiento, alimentos potencialmente peligrosos, (189), 45
 - dañado, podrido, o retirado, almacenado, (173), 40
 - definición, (34), 6
 - exhibición, prevención de la contaminación, (179), 42
 - congelado,
 - etiqueta en alimento congelado, se recibe congelado, (166), 38
 - mantiene congelado, (197), 49
 - destrucción del parásito, (162), 37
 - hermeticamente sellado, fuente, (143), 32
 - población altamente susceptible, (153), 34
 - presentación honesta, (106), 19; (140), 31
 - en contacto con el agua o hielo, almacenamiento y exhibición, (176), 41
 - paños y servilletas, uso limitado, (236), 58
 - envueltos y sin envolver, separación, empaque y segregación, (173), 40
 - empacado, etiquetado, (142), 31-32; (146), 32-33
 - potencialmente peligroso,
 - enfriamiento, (189), 45
 - fecha de marca, (191), 46-47
 - disposición, fecha de marca, (192), 47
 - HAACP plan, empaque reducido de oxígeno, (195), 48
 - manipulación de alimentos calientes y fríos, (187), 44-45
 - inactivo, (198), 49
 - temperatura y recepción, (166), 38
 - tiempo con control de salud pública, (193), 47
 - planta de procesamiento, definición, (39), 6-7
 - Comida ya preparada, fecha de alimentos Potencialmente peligrosos, (191), 46-47
 - Regreso, reservicio o venta, (201), 50
- Almacenaje, recipientes, identificación del alimento, (174) 40
- prevención de contaminación, premisas, (177), 41
- áreas prohibidas, (178), 41
- temperaturas,

INDEX/ INDICE

- manipulación de alimentos fríos y calientes, (187), 44-45
enfriamiento, (189), 45
alimentos potencialmente peligrosos, manipulación de
alimentos calientes, (186), 44
recepcion de temperatura, (166), 38
recalentamiento, (188), 45
ablandamiento, (199), 49-50
Verse elementos de medida de la temperatura
Aditivos del alimento,
aditivos, (167),38; (168), 39
definición, (35), 6
desinfectante de manos, (131), 28-29
presentación, (140), 31
Masa de alimento, *Verse establecimiento de
venta de alimento, definicion*
Enfermedad causada por el alimento,
brote, definicion, (36), 6
demostracion de conocimiento, (118), 23
Superficies de contacto con el alimento,
hierro fundido, uso limitado, (206), 52
limpieza,(229), 56-57
criterio de limpieza, (295), 72
frecuencia de limpieza del equipo, (296), 72-73
equipo de cocina y horneado, (298), 73
cobre, uso limitado, (208), 53
definición, (37), 6
equipo de metal galvanizado, uso limitado (209), 53
plomo en aleaciones de peltre, uso limitado (211), 53
plomo para la soldadura y corriente, uso limitado (212), 53
lubricacion, (317), 78
materiales, (205), 52
desinfeccion, (303), 75
metodos para desinfectar equipos, (303), 75
conexión "V", uso limitado, (219), 54
metodos de limpieza humedo para equipos, (301), 74
madera, uso limitado, (213), 53
Empleo de alimento,
definición, (38), 6
responsabilidad de informar la enfermedad,(123), 26
Verse empleado
Integridad del empaque de alimento, (144), 32
Planta de procesamiento de alimento, definición, (39), 6-7
Servicio de establecimiento de alimento, *Verse establecimiento
de alimento*
Volumen del alimento, proposicion,planes, (111), 20
Congelación, destruccion del parásito, (162), 37
Frutas, crudas,
manipulación al calor, (186), 44
lavado, (175), 40-41; (444), 103
entero o cortado, inmersión en hielo o agua, (176), 41
Metal galvanizado, uso limitado, 9209), 53
Animales de caza,
requerimientos de cocción, (182), 42-44
definición, (40), 7
para el alimento, (165), 38
sacrificado y procesado, (165) 38
Ajo en el aceite, *Verse alimentos potencialmente peligrosos, definicion*
Enfermedades gastrointestinales, sintomas del empleado, (1120), 24-25
Llave de prueba. *Verse elementos de presión de flujo*
Uso del pesticida en general, definición (41), 7
Guantes,
tela, especificaciones de lavado, (312) ,77
un solo uso, (171), 39; (246), 60-61
resistentes al corte, (246), 60-61
uso limitado, (246), 60-61
cuando se lava, (129), 28
Normas grado A, definición, (42), 7
Trampas de grasa, (378), 89
Carne molida, *Verse pulverizada, definicion*
Perro guía, *Verse animal de servicio, definicion*
Plan HAACP,
criterio, empaque reducido de oxígeno, (195), 48
definición, (43), 7
demostración de conocimiento, (118), 23
jugos, (152), 34
tanque para moluscos, (161), 37
alimento pasteurizado y alimento prohibido, (153), 34-35
secreto comercial, (194), 47
Sostenimiento del cabello por los empleados, efectividad, (138), 30
Manos, prevencion de la contaminación (171), 39
Secado de manos,
procedimiento, (128), 28
provisiones, (347), 83
Desinfectantes de manos, (131), 28-29
Manejo de equipo, casa lote,(319), 78
Manos y brazos de los empleados,
limpieza y procedimiento de secado, (128), 28
cuando lavarse, (129), 28
donde lavarse, (130), 28
Lavamanos,
restricción de elementos y de ayuda, (348), 84
limpiador, disponibilidad, (346), 83
empleados de alimento, prevencion de la contaminación,
(171),39
temperatura del agua, (342), 82
Establecimiento del lavado de manos,
limpieza, (322), 79;(345), 83
diseño y construcción, (322), 79
llave, combinación, (342), 82
instalación, (322), 79
lugar, (344), 83
materiales, (323), 79
numeros y capacidades, (343),83
operaciones y mantenimiento, (345), 83
temperatura del agua, (342), 82
Lavatorios,*Verse estableciendo de lavamanos*
Peligro, definición, (44), 7
Análisis del Punto de Control Crítico de Riesgo, *Ver HACCP*
Establecimiento del cuidado de la Salud, *Verse establecimiento
de venta de alimento*
Establecimiento de salud,*Verse establecimiento de venta de
alimento*
Peligro para la salud, inminente, *Verse peligro de salud inminente*
Cubierta de lampara de calor, (410), 95
Calentador, para equipo manual de lavado, (271), 67
Capacidad de calentamiento, equipo de alimento, (259), 64
Virus de la Hepatitis A,
causa del brote de enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad en los empleados, (120), 24-25
enfermedad del empleado, informe, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar el empleado
de restricción o exclusión, (122), 26
autoridad reglamentaria, condición para liberar el
empleado de exclusion y restricción, (127) 27-28
responsabilidad del establecimiento de alimento para
requerir un informe del empleado, (120) 24-25
Hermeticamente sellado,
recipiente, definición, (45), 7
alimento, fuente, (143), 32
recipiente de alimento, limpieza (173), 40
recalentado, (188), 45
Poblacion de alta suceptibilidad
definición, (46), 7
restriccion del empleado enfermo, (121), 25
alimento pasteurizado, prohibido el reservicio y el alimento
(153), 34-35
Capacidad de sostenimiento, equipo de alimento, (259), 64
Tanque de sostenimiento, *Ver aguas negras, tanque de mantenimiento*
Viviendas/dormitorios, privado, uso prohibido (423), 99
Honesta presentacion del alimento, (140), 31
Cubierta, *Verse sistemas de ventilación*
Hospicio, *Verse establecimiento de venta de alimento, definicion*
Manejo de alimentos potencialmente peligrosos calientes, (187),44-45
Agua caliente,
capacidad, (329), 80
lavamanos, (128), 28;(342), 82
desinfección del equipo de superficies en contacto con el
alimento y utensilios, (274), 67; (285), 69-70, (303), 75
servicio del desagüe, (355), 85
Hielo,
enfriamiento externo, prohibido como ingrediente, (170), 39
fuente, agua de bebida, (169), 39

INDEX/ INDICE

- almacenaje o exhibición de alimento en contacto con, (176), 41
- unidades, separación de drenajes, (333), 81
- Servicio inmediato, preparación para, (185), 44
- Peligro de salud inminente,
 - cese de operaciones, (109), 20
- Incineradores, establecimiento comunal o individual, (398), 92
- Inyectar, definición, (48), 8
- Control de insecto,
 - control de plagas, (415), 97
 - elementos, diseños, e instalación, (412), 96
 - materiales venenosos y peligrosos, restricción, (440), 102
 - aperturas externas protegidas, (413), 96
- Insectos, muertos o atrapados, remoción, (416), 97
- Inspección y puerto de limpieza, tanque de agua, (360), 86
- Lista de Envío Certificado de Molusco Interestatal, fuentes de molusco, (155), 35
- Soluciones de yodo, desinfección química, (294), 71-72
- Joyas,
 - excepción, (134), 29
 - prohibición, (134), 29
- Jugo,
 - definición, (49) 8
 - HAACP, (152), 34; (153), 34-35
 - servicio a población de alta susceptibilidad, (153), 34-35
- Placa de protección, removable, (221), 55
- Servicio de cocina,
 - definición, (50), 8
 - manejo, (251), 62
 - capa antiadherente, uso limitado (215) 54
 - manejo de suciedad y limpieza, (251), 62
- Etiqueta,
 - como se especifica bajo la ley, (146), 32-33
 - nombre común en el recipiente, (174), 40
 - oculto o alterado, (146), 32-33
 - empaquetado de alimento, (142), 31-32
 - artículos personales y materiales tóxicos o venenosos, recipiente original, (437), 102
- Oveja,
 - auto servicio al consumidor, (181), 42
 - requerimientos de cocción, (182), 42-44
 - frecuencia de limpieza del equipo, (296), 72-73
 - guantes, lavado antes del uso, (312), 77
 - crudo, asesoría del consumidor, (196), 48-49
 - almacenado crudo (173), 40
- Terreno, establecimiento individual o comunitario, (398), 92
- Panos de lavado,
 - lavado mecánico, (313), 77
 - especificación, (312), 77
- Establecimientos de lavado, uso, (314), 77
- Ley, definición, (51), 8
- Esquema, planes propuestos, (111), 20
- Plomo en cerámica, china, crystal y decorativo,
 - utensilios, limitación, (207), 52
- Lesión,
 - con pus, (120), 24-25
 - mantenimiento de manos y brazos, (133), 29
- Alumbrado,
 - pie-bujía, (411), 96
 - intensidad, (411), 96
 - defensa, (410), 95
- Panos y servilletas, uso limitado, (236), 58
- Panos,
 - limpios, (237), 58
 - definición, (52), 8
 - especificaciones de limpieza, (312), 77
 - lavado mecánico, (313), 77
 - sucio, almacenaje, (238), 58
 - almacenamiento después de la limpieza, (244), 60
 - almacenamiento prohibidos, (244), 60
- Alimento líquido o hielo, dispensador, (261), 64
- Desecho líquido,
 - Diferente a aguas negras, (380), 89
 - productos de máquinas expendedoras, (265), 65
 - Verse aguas negras*
- Basura, innecesaria, (426), 99
- Lockers,
 - designación, (417), 97
 - lugar, (418), 97-98
 - usado, (417), 97
- Lubricantes,
 - superficies en contacto con el alimento, (317) 78
 - contacto incidental con el alimento, 9447), 104
- Mantenimiento,
 - herramientas, limpieza, (432), 100
 - herramientas, almacenaje, (425), 99
- Lavado manual, *Verse lavado*
- Carne,
 - auto servicio, (181), 42
 - requerimientos de cocción, (182), 42-44
 - definición, (53), 8
 - guantes, lavados antes del uso, (312) 77
 - crudo, asesoría del consumidor, (196), 48-49
 - crudo, almacenado, (173), 40
- Lavado mecánico, *Verse lavado*
- Joyas medicinales, *Verse joyería*
- Medicinas, empleado, (419), 98; (420), 98
- Melones, cortados, *Verse alimentos potencialmente peligrosos, definición*
- Menu, planes, intenciones, (111), 20
- Horno microondas,
 - limpieza, (298), 73
 - cocción, (183), 44
 - alimentos recalentados, requerimientos, (188), 45
 - normas de seguridad, (184), 44
- Leche y sus productos, seca, líquida, y congelada,
 - enfriamiento, (189), 45
 - tubo dispensador, artículo de un solo uso o servicio, uso limitado, (148), 33
 - seca, (149), 33
 - pasteurizada al recibir, (149), 33
 - crudo, asesoría al consumidor, (196), 48-49
 - fuentes, (142), 31-32
 - temperatura a la recepción, (166) 38
- Marcar falsamente, definición, (54), 9
- Establecimiento móvil de venta de alimento, suministro de agua alterna, (332), 81
 - definición, (55), 9
 - requerimiento general, (113), 21
 - tanque de agua móvil o establecimiento móvil, flujo y desinfección, (368), 87
 - materiales, (358), 85
 - entrada del tanque de agua, (367), 87
- aguas negras,
 - tanque de aguas negras, capacidad y drenaje, (372), 88
 - remoción de desecho, (373), 88
- Verse establecimiento de venta de alimento*
- Molusco en su cáscara,
 - definición, (56) 9
 - crudo o a medio cocer, asesoría del consumidor, (182), 42-44; (196), 48-49
 - recipiente original, requerimientos, (159), 36
 - pelado, recipiente original, etiqueta, (159), 36
 - pelado, identificación y empaque, (156), 35
 - fuentes, (155), 35
 - tanques, uso limitados, (161), 37
 - plan HACCP, (161), 37
- Moluscos,
 - condición al recibirlo, (158), 36
 - enfriamiento, (189), 45
 - especificaciones de identificación, (157), 35-36
 - requerimientos de la etiqueta/nombre del sembrador, (157), 35-36
 - temperatura al recibir, (166), 38
- Traperos, secado, (433), 100
- Hongos,
 - cultivados en especie silvestre, fuente, (164), 38
 - silvestres, fuente, (164), 38

INDEX/ INDICE

- Mejillones, *Verse molusco, definicion*
- Servilletas, trapo, *Verse panos*
- Programa de Desinfeccion Nacional de Molusco
- Guia para el Control del Molusco,(155), 35
- Agua no apta para la bebida, (326), 80
- limpieza, (295), 72
 - frecuencia de limpieza, (297), 73
 - diseño y construcción, (232), 57
 - materiales, (216), 54
- Norovirus,
- causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
 - causa de la enfermedad en los empleados, (120), 24-25
 - enfermedad del empleado, informe,(123) 26
 - exclusion y restriccion, (121), 25
 - person a cargo, condiciones de liberar al empleado de la restriccion y exclusion, (122), 26
 - autoridad reglamentaria, condicion de remocion del empleado de la exclusion y restriccion, (127), 27-28
 - responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para requerir el informe por el empleado, (120), 24-25
- Olores,
- ventilacion mecanica, (309), 76
 - rehuso, envio frecuente,(396),92
- Equipo de aceite, filtrado, (220), 55
- Aperturas, hacia afuera, proteccion contra insectos y roedores, (413), 96
- Areas externas,
- materiales, (400), 93
 - superficies de camino y manejo, graduados para drenaje, (428), 99
- Horno, temperatura de coccion, (182), 42-44
- Envolturas, de color, para alimento, limitaciones,(140), 31
- Ostras, *Verse moluscos, definicion*
- Integridad del empaque, (144), 32
- Empaque, definicion, (57), 9
- Empaque de alimento,
- etiqueta, (142), 31-32; (146), 32-33
 - separacion y segregacion de alimento sin empaquetar, (173), 40
- Parasito, destruccion por congelamiento, (162), 37
- Perros guia, (435), 101; (436), 101
- Persona, definicion, (58),9
- Articulos personales,
- definicion, (59), 9
 - primeros auxilios, almacenaje, (421), 98
 - medicinas, restriccion y almacenaje,(419), 98
 - almacenaje de otros productos personales, (422), 98
- Persona a cargo,
- encargo,(117), 22
 - definicion, (60), 10
 - demonstracion de conocimiento, (118), 23
 - obligaciones, (119), 23-24
 - responsabilidad del empleado para informar la enfermedad(123), 26
 - responsabilidad que se requiere del empleado de dar informe y aplicante a informar (120), 24-25
- Control de peste, (415), 97
- Verse control de insectos;*
 - Verse control de roedores*
- Pesticidas en el establecimiento de venta de alimento,
- puesto del cebo, (449), 104
 - uso restringido del pesticida, aplicado por el aplicador, (441), 102-103
 - uso restringido el uso de pesticida, criterio, (448), 104
 - seguimiento del polvo, (450), 104,
 - Verse materiales toxicos y venenosos*
- Pestes, muertos o atrapados, remocion, (416), 97
- Peltre, uso limitado, (211), 53
- pH,
- desinfeccion quimica del equipo de lavado, (294), 71-72
 - definicion, (61), 10
- Establecimientos fisicos,
- limpieza,
 - pisos, metodos quita polvo, (405), 94-95
 - frecuencia y restricciones, (431), 100
 - mantenimiento de herramientas, prevencion de la contaminacion, (432), 100
 - sistemas de ventilacion, prohibido la descarga y dano, (310), 76 - control de pestes, (415) 97
 - definicion, (62), 10
 - uso de vestiers y lockers, (417),97
 - secado de traperos, (433), 100
 - lavatorios, mantenimiento y uso, (345), 83
 - area interna, (399), 93
 - mantenimiento de las premisas, (426), 99
 - areas externas, (400), 93
 - encerramiento externo, (383), 89
 - pestes,muertos o atrapados, remocion (416), 97
 - prohibido los animales, 9436), 101
 - reparacion, (430), 100
 - almacenamiento de herramientas, (425), 99
- Clavija, *Verse inyectado , definicion*
- Planes y especificaciones para el establecimiento de venta de alimento,
- contenidos, (111), 20
 - conversion, (110), 20
 - establecimiento y operacion, requerimiento,(110), 20
- Accesorio de plomeria, definicion, (63), 10
- Sistema de plomeria,
- escape de aire, (334), 81
 - elemento acondicionado, diseño, (340), 82
 - definicion, (64),10
 - diseño y construcción, (322), 79
 - elemento, sistema de agua, inspeccion y servicio, (356),85
 - drenajes, directo, (377), 88-89
 - buena reparacion, (324), 79
 - lavamanos, diseño y construcción, (322), 79
 - Verse sobreflujo*
 - Verse establecimiento de lavamanos*
- Materiales toxicos o venenosos,
- estaciones de cebo, (449), 104
 - nombre comun, (438),102
 - recipientes, prohibido para alimentos(442), 103
 - definicion, (65), 10-11
 - demonstracion de conocimiento, (118), 23
 - identificacion y etiqueta, (437), 102
 - pesticidas, aplicado por un aplicador, (441), 102-103
 - restriccion de la presencia o uso, (440), 102
 - almacenar y venta al por mayor, (451), 104-105
 - almacenamiento, separacion, (439), 102
 - camino de polvos, (450), 104
 - condiciones de uso, (441), 102-103
- Cerdo,
- auto servicio, (181), 42
 - requerimiento de coccion, (182), 42-44
 - guantes, lavado antes del uso, (312), 77
 - crudo, asesoria del consumidor, (196), 48-49
 - crudo, almacenamiento, (173), 40
- Portatil, *Verse facil de mover, definicion*
- Agua potable,*Verse agua de bebida, definicion*
- Alimento potencialmente peligroso, definicion, (66), 11
- Verse alimento*
- Aves,
- auto servicio, (181), 42
 - requerimientos de coccion, (182), 42-44
 - definicion, (67),11
 - guantes, lavado antes del uso, (312), 77
 - crudo, asesoria del consumidor, (196), 48-49
 - crudo, almacenamiento, (173), 40
- Ppm, definicion, (68), 11
- Equipo de prelavado y utensilios, (300), 74
- Premisas, definicion, (69), 11-12
- Verse establecimientos fisicos*
- Prerequisito de operacion, (107), 19
- Presentacion del alimento, honestamente, (140), 31
- Presion de rocío, lavado humedo, (301), 74
- Prevencion de la contaminacion por las manos, (171), 39

INDEX/ INDICE

- Corte primordial, definición (70), 12**
almacenamiento de l prendedero o perchero, (173), 40
- Residencia privada,**
no aprobada para fuente de servicio de alimento,(142), 31-32
prohibo el uso de un establecimiento de alimento, (119), 23-24;(423), 99
- Planta de tratamiento de aguas negras publicas, aprobado por un establecimiento para desecho,(376), 88**
- Sistema de agua al publico, definición , (71), 12**
- Carretilla de mano, Verse establecimiento de alimento, definición**
- Compuestos de amonio cuaternario, desinfeccion química, (294), 71-72**
- Aguas lluvias, desecho, (380), 89**
Verse aguas negras
- Alimento listo para el consumo, definición, (72), 12**
auto servicio, utensilios y dispensadores, (181), 42
alimentos potencialmente peligrosos, fecha de marca, (191), 46-47
alimentos potencialmente peligrosos, disposicion, fecha de marca, (192), 47
- Registro,**
pescado, crudo y congelado, (163), 37
HACCP, (115), 22
cáscara del molusco, (160),36-37
registro de muestra de agua, (328), 80
horario de servicio del sistema de agua, (356), 85
- Establecimientos de reciclajes, (398), 92**
- Máquinas de redención, lugares, (388), 90-91**
- Empaque de oxigeno reducido, definición,l (73), 13**
criterio del plan HACCP, (195), 48
- Areas de rehuso y cierre, mantenimiento, (394), 92**
- Rehuso, definicion, (74), 13**
- Rehuso, Reciclajes y restituyibles**
implementos de limpieza y provisiones, (387), 90
diseño y construcción, ((382), 89; (383), 89
establecimientos para desecho y reciclaje, (398), 92
area de almacenamiento interno, diseño, (381), 89
lugar, (388), 90-91
cercado externo, construcción (382), 99
areas de almacenamiento externo, materiales de construcción, (382), 89
receptaculos externos, (385), 90
prohibido el almacenamiento externo, (391), 91
- receptaculo**
capacidad y disponibilidad, (386), 90
limpieza, (387), 90
cobertura, (351), 84; (392), 91
tapones de drenaje, (393), 91
durable, resistente a los insectos, (385), 90
mantenimiento, (394), 92
- receptáculos o vehiculos de remoción, (397), 92**
areas de almacenamiento,
capacidad y disponibilidad, (386), 90
equipos y receptaculos, lugar (388), 90
almacenamiento prohibido, (391), 91
- Autoridad reglamentaria, definición, (75), 13**
- Recalentamiento,**
alimento de un recipiente hermeticamente sellado, (188), 45
manipulacion del calor, requerimientos de temperatura, (188), 45
alimentos listos para el consumo, requerimientos, (188), 45
- Advertencia, definicion (76), 13**
asesoria del consumidor, (196), 48-49
- Informe,**
condicion medica y enfermedad del empleado y aplicante, (120), 24-25; (123), 26
peligro de salud inminente por el establecimiento de alimento, (109), 20
- Reservicio,**
poblacion altamente susceptib le, (153), 34-35
empaque sin abrir y alimento sin usar, prohibición, (153), 34-35; (201), 50
- Restaurante, Verse establecimiento de alimento, definición**
- Restringir, definicion (77), 13**
- Restringido el uso de pesticida, definicion (78), 13**
- Limitacion,**
orden, (126), 27
liberación de, (127), 28
remoción de, (122), 26
responsabilidad de la persona a cargo, (120), 24-25
- Reanudación de operaciones, (109), 20;(121), 25;(122), 26**
- Establecimiento de venta de alimento al por mayor,**
deber de responsabilidad de supervisar, (117), 22
cese de operaciones, informe de reanudación de .operación, (109), 20
definición, (79), 14
demostracion de conocimiento, (118), 23
planes y especificaciones para la construcción, conversion, o remodelación, (110), 20
prerequisito para la operación, (107), 19
responsabilidad para requerir el infome por parte del empleado y aplicante, (120) .24-25
- Almacen de venta de alimento, Verse establecimiento de alimento**
- Tanque de retencion, Verse aguas negras, tanque de mantenimiento**
- Restituible,**
.en sitio para limpieza y relleno, (248), 61
relleno, (247), 61
- Procedimientos que aparecen, equipos y utensilios, (302), 74-75**
- Riesgo, definicion, (80), 14**
- Carne de res asada, o con maiz, Verse carne**
- Control de roedores,**
control de peste, (415), 97
aperturas externas, protegidas, (413), 96
materiales toxicos o venenosos, restricción, (440),102
- Roedores, muertos o atrapados, remoción, (416), 97**
- Techos, barreras protectoras, (414), 97**
- Reglas, aplicabilidad, (1), 1; (106),19**
- Material seguro, definicion (81), 15**
- Bar de ensaladas, inspección por parte de los empleados, (181),42**
- Salmonella ssp,**
causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad, (120), 24-25
enfermedad del empleado, informe, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar al al empleado de exclusion y restricción, (122), 26
autoridad reglamentaria, condicion de liberar al empleado de exclusion y restricción ,(127) .27-28
responsabilidad de l establecimiento de alimento de requerir informe por el empleado, (120), 24-25
- Desinfección,**
manual, quimica, (275), 67; (294) 71-72
presente en el establecimiento, (294) , 71-72
quimica o lavado de equipo, (281), 68-69; (294), 71-72
presente en el establecimiento, (294), 71-72
- tiempo de contacto, (303), 75**
definicion, (82), 15
equipos y utensilios, (303), 75
temperaturas de agua caliente, para lavado manual, (274), 67; (294), 71-72; (303), 75
temperaturas de agua caliente, para lavado mecanico (285), 69-70; (294), 71-72; (303), 75
presión, equipo de lavado mecánico, (286), 70
desinfectantes, químicos, concentración determinada, (294), 71-72
Verse materiales tóxicos o venenosos
- Soluciones desinfectantes,**
equipo y utensilios,
procedimientos que aparecen, (302) 74-75
elementos a examinar, disponibilidad,(291),70
manos, (131), 28-29
panos para limpiar,almacenamiento, (245), 60
- Escalope, Verse moluscos, definicion**
- Mallas,**
proteccion externa protegida, (413), 96
tanque de ventilacion, (362), 86
máquinas expendedoras, (266),66
elementos de acondicionamiento del agua, (340),82; (341), 82
- Sellado, definicion, (83), 15**

INDEX/ INDICE

- Auto drenaje del lavado de desagues y escurrideros, (288), 70
- Auto servicio,
vajillas limpias para rellenos, (249), 62
operacion del consumidor, (181),42
manejo de articulos de un solo uso o servicio, (250), 62
disponibilidad del utensilio, (233), 57-58
- Perros guardia, *Verse perros patrulleros*
- Servicio animal,
manipulacion y cuidado, (435), 101
definición, (84), 15
lavado despues del manipuleo, (129), 28
presencia en restaurantes y areas de venta, (436), 101
- Servicio de desagues,
prohibido el lavado de manos, (130), 28
numero y capacidad, (355), 85
provisto y convenientemente localizado, (355), 85
- Area de servicio,
definicion, (85), 15
area externa, proteccion total, (427), 99
- Aguas negras,
definición, (86), 15
desecho, transporte, (375), 88
sistema de desecho, aprobado, diseñado y construido, (376), 88
manipulación del tanque movil, (372), 88
prohibido, (375) 88
remocion del establecimiento de venta de alimento, (373), 88
tanque de retencion del agua, fluido, (379), 89
- Aguas negras, otros desechos liquidos, y aguas lluvia,
reflujo, prevención, (377), 88-89
transporte, (375), 88
establecimiento de desecho, (376), 88
drenaje, (380), 89
establecimiento de sistema de drenaje, (374), 88
fluido del tanque de retención, (379), 89
- Cáscara, Molusco, *Verse áscara del molusco*
- Control de autoridad de la cáscara del molusco,
definicion, (87), 15 Normas de identidad, (145), 32
- Cáscaras, moluscos y crustaceos, uso limitado, (242), 59
- Almacenaje de moluscos,
definición, (88), 15
requerimientos de etiqueta/nombre por parte del sembrador, (157), 35-36
mantenimiento de identificacion, (160), 36-37
- Ferro, luz, (410), 95
- Toxina Shiga producida por Escherichia coli,
causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad del empleado, (120), 24-25
informe, del empleado enfermo, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar al empleado de
exclusión y restricción, (122), 26
autoridad reglamentaria, condición de remoción del empleado de
exclusión y restricción, (127), 27-28
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para
requerir un informe por el empleado, (120), 24-25
- Shigella ssp,
causa del brote de la enfermedad, (120), 24-25
causa de la enfermedad del empleado, (120), 24-25
informe, del empleado enfermo, (123), 26
exclusion y restricción, (121), 25
persona a cargo, condiciones para liberar al empleado de
exclusión y restricción, (122), 26
autoridad reglamentaria, condición de remoción del empleado de
exclusión y restricción, (127), 27-28
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento para
requerir un informe por el empleado, (120), 24-25
- Deshollaje, definición (90), 16
- Elemento de oclusión, maquina expendedora, alimento
líquido o agua (265), 65
- Servicio unico y articulos de un solo uso,
materiales de construcción, características, (240), 59
definición, (*servicio único*)(91), 16(*servicio único*)(92), 16
manejo, (250), 62
uso requerido, (241), 59
- reuso limitación, (242), 59
almacenamiento, (243), 59-60
almacenamiento prohibido, (244), 60
- Requerimientos de compartimiento del desagug, lavado manual, (270),66-67
- Desague, lavamos, *Verse establecimiento de lavado de manos*
- Desagues, lavado
agentes limpiadores, (292), 71
requerimientos de compartimientos, (270), 66-67
auto drenaje, (288), 70
uso limitado, (293), 71
- Pesado,
definición, (93), 16
alimentos congelados potencialmente peligrosos, condiciones
(198),49
- Guantes resistentes al corte, (246), 60-61
- Dormitorios, *Verse vivienda/dormitorios*
- Fumar, *Verse el uso de tabaco por parte de los empleados*
- Suavidad, definicion (94), 16-17
- Estornudo, tos, o secrecion nasal del empleado, prevencion de
contaminacion del alimento, (137), 30
- Jabon, *Verse agentes limpiadores*
- Vajilla sucia, manejo, (251), 62
- Soldadura, uso limitado para alimentos en contacto . (212), 53
- Fuentes, aprobada,
agua de bebida embotellada, (325), 80
leche liquida y productos lacteos, (147), 33
alimento, (142), 31-32
molusco, (155), 35
agua, (320), 79
- Espacio, instalacion del equipo, (227), 56; (228), 56
- Espatulas, uso para prevenir la contaminacion del alimento, (171), 39
- Analisis de la muestra, transmision por parte del empleado de la
enfermedad producida por el alimento, (124), 26-27
- Esponjas, uso limitado, (210), 53
- Vástago, semilla, *Verse alimentos potencialmente peligrosos, definición*
- Vapor,
limpieza de implementos y viveres, (287), 70
valvulas mezcladoras, (342), 82
ventilacion, (309), 76
- Bomba de recorrido, *Verse inyectado, definición*
- Mezcladores, *Verse artículos de servicio único, definicion*
- Almacenamiento y venta de materiales toxicos o venenosos, almacenaje
y exhibicion, (451).104-105
- Almacenamiento,
primeros auxilios, (421), 98
alimento en contacto con el agua o hielo, (176), 41
herramientas de mantenimiento, (425), 99
medicinas, (419),98;(420), 98
métodos para paños sucios, (238), 58
separacion de materiales tóxicos o venenosos, (439), 102
prohibicion, equipo limpio, utensilios, paños, y articulos de
un solo uso o servicio, (244), 60
rehuso, reciclajes, y restituibles, (389), 91
- Almacenamiento de alimento para prevenir la contaminación cruzada
(173), 40
- Pitillos, *Verse articulos de un solo uso, definición*
- Relleno en la cocción, (182), 42-44
- Supervisión,
demostración de conocimiento, (118), 23
persona encargada, (118), 23; (119), 23-24; (120), 24-25
responsabilidad del establecimiento de venta de alimento,
(117), 22
- Características de la superficie,
areas internas, (399), 93
areas externas, (400), (3); (429), 100
- Guia de Revision del Plan de Establecimiento del Alimento 2000,
(110), 20
- Guia Preoperacional del Establecimiento Temporal de Venta de
Alimento 2000, (110), 20
- Equipo montado de mesas,
definición, (95), 17
equipo fijo, elevacion y sellamiento, (227), 56
- Manteles, *Verse panos, definicion*
- Vajillas,
definicion, (96), 17
manejo, (250), 62
preestablecer, manejo, (252), 62

INDEX/ INDICE

- sucio o limpio, manejo, (251), 62
- Verse artículos de un solo uso*
- Recipientes portátiles, rellenos, limitación (247), 61
- Prueba, prevención de la contaminación, (172), 39-40
- Elementos de medida de la temperatura,
 - exactitud del elemento de medida de la temperatura del aire, (254), 62-63; (255), 63
 - función, (256), 63
 - buena reparación, (235), 58
 - medidos, (256), 63
- definición, (97), 17
- elemento de medida, para medir la temperatura del alimento,
 - exactitud, (254), 62-63; (255), 63
 - función, (256), 63
 - buena reparación, (235), 58
 - medidos, (254), 62-63
- agua,
 - exactitud, (255), 63
 - función, (256), 63
 - lavado manual, acceso, (257), 63
 - medidos, (254), 62-63
- Temperatura—lavado,
 - manual
 - desinfección con agua caliente, (274), 67; (303), 75
 - solución para el lavado, (273), 67
 - mecánico,
 - desinfección con agua caliente, (285), 69-70; (303), 75
 - solución de para el lavado, (284), 69
- Establecimiento temporal de alimento,
 - suministro de agua alterno, (332), 81
 - construcción de materiales, (399), 93
 - definición, (98), 17
- Elementos de prueba o soluciones de desinfección, disponibilidad, (291), 70
- Alimento blando, (199) 49-50
- Resistencia térmica, termo par, termómetro, *Verse elementos de medida de la temperatura, definición*
- Desague de tres compartimentos, *Verse requerimientos de compartimiento de desague*
- El tiempo como control de salud pública para alimentos potencialmente peligrosos, (193), 47
- procedimiento escrito, (193), 47
- Tabaco usado por los empleados, (136), 30
- Banos,
 - conveniencia y disponibilidad, (353), 84
 - puertas, cerrar, (352), 84
 - encerrado, diseño e instalación, (352), 84
 - numeros, (343), 83
 - receptáculo, cubierto, (351), 84
- Papel de baño, disponibilidad, (354), 84
- Artículos de tocador, *Verse artículos personales, definición*
- Baños y orinales, números, (350), 84
- Tenazas, prevención de la contaminación por las manos, (171), 39
- Palillos, *Verse artículos de servicio unico, definicion*
- Toallas,
 - desechables, receptáculo de basura, (349), 84
 - provisiones para el secado de las manos, (347), 83
- Camino del polvo, *Verse pesticidas*
- Secreto comercial, confidencialidad, (194), 47
- plan HACCP, (194), 47
- Entrenamiento,
 - operación auto servicio, (181), 42
 - demonstración de conocimiento, (118), 23
 - labores de la persona a cargo, (119), 23-24
 - HACCP, (195), 48
 - empaque de oxígeno reducido, (195), 48
 - destrucción del parásito, atún, (162), 37
- Desague de dos compartimentos, *Verse requerimientos de compartimentos de desagües*
- Personas innecesarias, (119), 23-24
- Orinales, numeros, (350), 84
- USDA, definición, (99), 17
- Utensilios,
 - completamente seco, (304), 75
 - hierro fundido, uso limitado, (206), 52
 - cerámica, china, crystal, y decorativo, plomo limitado, (207), 52
 - limpio, (295), 72
 - frecuencia de limpieza, (296), 72-73
 - consumidor auto servicio, disponibilidad, (233), 57-58
 - definición, (100), 17
 - diseño y construcción, durabilidad y fuerza, (217), 54
 - metal galvanizado, uso limitado, (209), 53
 - buena reparación, (235), 58
 - almacenado en uso, entre uso almacenado, (234), 58
 - operaciones de auto servicio provistas al consumidor, (181), 42
 - desague restringido, (348), 84
 - almacenamiento después de limpio, (250), 62
 - almacenamiento prohibido, (244), 60
 - metodos de lavado humedo, (301), 74
- Lineas de servicio, limpieza, (403), 94
- Rosca en “V”, uso limitado para superficies de contacto con el alimento, (219), 54
- Empaque para aspiradoras, *Verse empaque de oxigeno reducido*
- Variación, definición, (101), 17-18
 - general, (114), 21-22
 - prevención de la contaminación por las manos, (171), 39
 - empaque reducido de oxígeno, (195), 48
- Vegetales , crudos,
 - cocción para manejo caliente, (186), 44
 - lavado, (175), 40-41; (444), 103
 - entero o cortado, inmersión en hielo o agua, (176), 41
- Maquinas expendedoras,
 - cierre automatico, (264), 65
 - abrelatas en maquinas expendedoras, (263), 65
 - condimentos, protección, (180), 42
 - definición, (102), 18
 - puertas y aperturas, diseño y construcción, (266), 66
 - productos de desecho líquido, (265), 65
 - lugar, definición, (103), 18
 - protección completa, (267), 66
 - alimentos potencialmente peligrosos, recipiente original (260), 64
 - receptáculos en, (268), 66
 - temperatura, (264), 65
 - clausura de venta de estación, (262), 64-65
- Ventilación, mecánica, (309), 76
 - capacidad, (309), 76
 - limpieza, descarga prohibida, (310), 76
 - prevención del goteo, diseño y construcción, (306), 75
 - ventanas de escape, diseño, (308), 76
 - filtros, (305), 75
 - cubierta, adecuada, (307), 76
- Vómito, síntoma del empleado, (120), 24-25
- Paredes y techos cubiertos y capa, limpieza, (407), 95
- Paredes exteriores, barrera protectora, (414), 97
- Lavado, definición, (104), 18
- Equipo de lavado,
 - concentración desinfectante química, determinación, (294), 71-72
 - soluciones de limpieza, (272), 67
 - manual,
 - alternativa, (276), 68
 - desinfección química, (294), 71-72
 - presente en el establecimiento, (294), 71-72
 - agentes limpiadores, (292), 71
 - detergentes desinfectantes para desinfección química, (275), 67
 - escurridores, auto drenaje, (288), 70
 - calentadores y canastas, (271), 67
 - temperaturas de agua caliente como desinfección (274), 67; (303), 75
 - requerimientos, (269), 66
 - requerimientos de compartimiento del desague, (270), 66-67
 - desague, uso limitado, (293), 71
 - acceso de elementos de medida de la temperatura, (258), 63-64
 - temperatura de solución de lavado, (273), 67

INDEX/ INDICE

- mecánico
 - alarma audible, (281), 68-69
 - desinfección química, (294), 71-72
 - presente en el establecimiento, (294), 72
 - rótulo de datos, especificación en la operación, (278), 68
 - detergente, dispensador automático, (281), 68-69
 - conexión directa, (377), 88-89
 - válvula de presión de flujo, (282), 69
 - temperatura caliente para la desinfección, (285), 69-70; (303), 75
 - deflectores internos, (279), 68
 - carga de artículos sucios, (287), 70
 - instrucciones de operación del distribuidor, (283), 69
 - elemento de medida de presión, (277), 68
 - armario, (271), 67;(284), 68;(285), 69-70;(287), 70
 - requerimientos, (269), 66
 - indicador del nivel de desinfección, (281), 68-69
 - presión de desinfección, (286), 70
 - elementos de medida de desinfección, (256), 63
 - uso limitado, (293), 71
 - alarma visual, (281), 68-69
 - temperatura de solución de lavado, (273), 67
- Lavadoras y secadora, ropas, disponibilidad, (311), 76
- Lavado,
 - métodos mecánicos, paños, (313), 77
 - frutas y verduras crudas, (175), 40-41;(444), 103
- Desecho,
 - Líquido, *Verse aguas negras*
 - Sólido, *Verse rehuso*
- Actividad del agua, *Verse Aw*
- Agua y sistema del agua,
 - suministro alternativo, (332), 81
 - aire filtrado comprimido, (365), 87
 - elemento, inspección y servicio, (356), 85
 - entrada/salida, elemento protector, (366), 87
 - prohibido el beber, (326), 80
 - presión, (330), 80
 - calidad, (320), 79
 - informe de muestra, (328), 80
 - muestra, (327), 80
 - fuentes, (320), 79
 - embotellada para beber, (325), 80
 - capacidad, (329), 80
 - público y no al público, (320), 79
 - sistema de flujo y desinfección, (321), 79
 - almacenamiento o exhibición de alimento en contacto con, (176), 41
 - sistema, prohibido la conexión cruzada, (339), 82
- Elementos de condición del agua,
 - diseño, (340), 82
 - lugar, (341), 82
- Reserva para elementos del agua nebulosa, limpia, (357), 85
- Tanque del agua,
 - manguera, construcción e identificación, (364), 86
 - entrada/ salida,
 - encaje de manguera, protección, (370), 87
 - inclinado para que drene, (363), 86
 - uso limitado en "V" tipo de roscas, (361), 86
 - bombas y mangueras, uso dedicado, (371), 87
 - ventilación, protegida, (362), 86
- Temperatura del agua,
 - lavado de manos, (342), 82
 - servicio de desagüe, (355), 85
- Panos de limpieza,
 - lugares para secado, (316), 78
 - lavandería, (312), 77
 - uso para un solo propósito, (245), 60
- Músculo completo, carne intacta, definición, (105), 18
 - Verse carne*
- Madera, uso limitado para superficies en contacto con el alimento, (213), 53
- Alimento envuelto,
 - honestamente presentado, (140), 31
 - Verse empacado, definición*
- Procedimientos escritos, tiempo como control de salud pública, (193), 47